

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

SUPPLÉMENT
48 PAGES DE
VINS D'ÉTÉ

Plein soleil

*Bassin d'Arcachon, Côte d'Azur, Sardaigne,
Corse, îles grecques*

Un été en bord de mer



Toscane, Polynésie, Saint-Malo, Versailles, Saint-Jean-de-Luz

L 13701 - 147 - F: 9,50 € - RD

plein
soleil



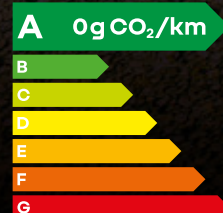


RENAULT 4 E-TECH ELECTRIQUE

TOIT OUVRANT ELECTRIQUE EN TOILE

ouverture du toit sur 92 cm par commande électrique ou vocale⁽¹⁾
openR link avec ChatGPT⁽²⁾, Google intégré⁽³⁾ et plus de 100 apps
28 systèmes avancés d'aide à la conduite
volume de coffre de 420 L à 1405 L⁽⁴⁾
jusqu'à 409 km d'autonomie⁽⁵⁾

découvrir





(1) disponible selon version. (2) selon version, associé à Reno, l'avatar officiel Renault. (3) selon version, toutes les marques Google sont la propriété de Google LLC. (4) avec banquette arrière rabattue, mesure en litres liquides; 1149 dm³ en norme VDA. (5) autonomie réelle suivant conditions roulage, selon données wltp, autonomie max avec toit ouvrant jusqu'à 392 km. **consommations min/max (kwh/100 km)*: 14,7/15,8. émissions co₂ (g/km)*: 0 à l'usage, hors pièces d'usure. *selon données wltp.** contenu partiellement généré par IA. Renault s.a.s. rcs nanterre 780 129 987.

 **assemblée en France**

renault.fr

pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



© HARCOURT

TOUT CE QUI BRILLE

Plein soleil ! Alors que la France vit, plus que jamais, dans la crainte d'une série de canicules, nous osons ce titre en couverture du numéro d'été d'*Hôtel & Lodge*.

Plein soleil, parce que cette étoile – notre bonne étoile – apporte la chaleur, la lumière qui nous manquent parfois le reste de l'année. Parce qu'elle est synonyme, en cette belle saison, de doux réveils à l'aube à travers les voilages, de ciels rougeoyants à l'heure du dîner en terrasse. Dans la journée, elle accompagne des moments exquis, de baignade dans une piscine ou dans la mer, de pause fraîcheur sous les tonnelles ou sous les parasols.

Plein soleil, c'est aussi le titre de notre dossier consacré aux lieux de villégiature au plus près du bord de mer. En France, avec des nouveautés marquantes comme le Zannier île de Bendor, dans le Var, ou Villa Colette, au Cap Ferret, et des pépites méconnues, en Vendée, dans le Finistère, en Corse. Mais aussi au-delà des frontières, avec une villa de rêve à Capri, une *finca* en Catalogne, des hôtels design sur les îles grecques.

Le soleil brille largement, au fil des rubriques de ce numéro, dans les somptueux jardins de la Villa Michele aux portes de Florence, sur la divine plage du lodge Apatoa en Polynésie, de part et d'autre des remparts de Saint-Malo, où nous avons déniché plusieurs jolies adresses, ou encore au Pavillon des Jardiniers, l'extension du fameux Grand Contrôle du groupe Aïrelles, dans l'enceinte du château de Versailles, si cher... au Roi-Soleil !

Passion royale au temps de Louis XIV, le vin fait l'objet d'un supplément de 48 pages, comme c'est le cas depuis maintenant quatre ans, dans chaque numéro estival.

Dégustations entre amis, visites œnotouristiques, accords mets-vins... Des plaisirs parmi d'autres qui vont, c'est certain, ensoleiller votre été.

Très bonnes vacances à tous ! ☺

PAPIER OU NUMÉRIQUE DÉCOUVREZ NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@hotel_et_lodge



@Hotel & Lodge



@Hôtel & Lodge



@hotel_et_lodge

MINUTY



© HKI PARIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© PERMA SERIFOS

- 10 **Le panorama**
Sandfontein (Namibie)
- 14 **Room Number**
Le Mirage: une fenêtre sur la baie
(Bormes-les-Mimosas)
- 16 **Autour du monde**
Finnair: cap sur la Thaïlande
UGolf & Bluegreen, la référence du golf (France)
- 20 **Notre enquête**
Pratiques vertueuses: le défi de l'eau
- 26 **Une rencontre**
Stanislas du Beaudiez, Waterrower/Nohrd:
le luxe du sport plaisir
- 28 **ENVIE D'ÉTÉ**
PLEIN SOLEIL
Des spots confidentiels de la côte varoise
aux horizons infinis du bassin d'Arcachon,
des îles grecques aux criques catalanes, nombre
d'hôtels, tout récemment ouverts, rénovés
ou réinventés, affichent la même promesse:
le bonheur des vacances au bord de l'eau.
- ENVIE DE FRANCE**
- 46 Le Pavillon des Jardiniers: dans l'intimité
de Versailles (Yvelines)
- 48 City guide: Saint-Malo, cœur de pirate



MARC-ANTOINE
BARROIS

PARIS

a decade of perfume

14 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8
13 galerie Véro-Dodat, Paris 1
4 Piccadilly Arcade, St James, London
120 Wooster Street, SoHo, New York

www.marcantoinebarrois.com



© FRANCOIS HALARD

58

ENVIE D'AILLEURS

58 Villa San Michele: exubérance végétale (Toscane)

62 Apatoa: un rêve polynésien (Raïatea)

ENVIE D'AVOIR ENVIE

68 **Vanity Case**

Sortir de l'ombre: notre sélection de produits solaires

70 **Lâcher prise**

Grand Hôtel Spa & Thalasso: escale à Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques)

72 **C'est l'heure**

Colorama: notre sélection de montres colorées

74 **À table!**

Beauvallon Sur Mer, Como Le Beauvallon: Yannick Alléno se jette à l'eau

76 **Ça roule**

Destination: une échappée sarthoise en Peugeot 408

78 **La Saga**

Kuoni, pionnier du voyage depuis 120 ans

83 **Supplément**

48 pages de vins d'été



PHOTO DE COUVERTURE
© PERMA SERIFOS

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



FANTASTIQUE

L'exigence d'un Cru Classé,
l'engagement d'un vin biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





SANDFONTEIN NAMIBIE

Perdues dans l'immensité de l'une des plus grandes réserves naturelles privées d'Afrique (près de 100 000 hectares), cinq suites composent ce lodge ultraconfidentiel, dans une zone déserte du sud de la Namibie, le long du fleuve Orange. Pour encore plus d'intimité, il propose une villa isolée, posée sur une colline, dominant ce fascinant paysage minéral. Tout un monde de plaines et de montagnes, de silence et de beauté pure, réservé à 18 hôtes au maximum. Randonnées à la rencontre des impalas, zèbres et léopards, kayak, pêche... Moultes activités rythment la journée jusqu'à la tombée de la nuit, la magie du crépuscule avec ses couleurs rougeoyantes, et la perspective, pour les volontaires, de dormir sous un ciel étoilé.



ALPINE A390 GT

ÉLECTRIQUE 400 CHEVAUX

4 ROUES MOTRICES

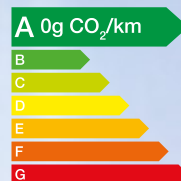
*ALPINE ACTIVE TORQUE VECTORING**

SON HAUTE-FIDÉLITÉ DEVIALET®

MANUFACTURÉE À DIEPPE

*Vectorisation Active du Couple Alpine

Consommation min/max [kWh/100 km] : 18,7/20,4. Émissions de CO₂ : 0g/km à l'usage, hors pièces d'usure



**DISPONIBLE PROCHAINEMENT
EN VERSION GTS 470 CHEVAUX**

pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



**Chambre
Jardin
rue mer**



LE MIRAGE

Une fenêtre sur la baie

A deux pas du village de Bormes-les-Mimosas, ce Mirage-là est bien réel : un hôtel bâti dans les années 1970 à flanc de colline et non en bord de mer – pari osé –, mais qui a pour lui un vaste jardin luxuriant et un panorama spectaculaire sur les eaux turquoise de la Méditerranée, toute la baie du Lavandou, les îles d'Or. Et pour seul fond sonore, le chant des cigales. Le propriétaire, Jules Brenier, trentenaire, a d'abord rénové les 35 chambres de son 4-étoiles. Après avoir acquis un terrain voisin, il s'est lancé dans 18 mois de travaux d'agrandissement, tout juste achevés en ce début d'été. Avec le studio d'architecture parisien Atelier du Pont, il a créé un restaurant fusion, supervisé par le chef étoilé Anthony Denon, un pavillon central tout en verre et un magnifique spa Codage, mais aussi doublé la capacité d'hébergement en ajoutant six villas de quatre ou huit chambres, réparties sur la pente douce.

Coup de cœur assuré pour la chambre Jardin vue mer, baignée de lumière, séparée de sa terrasse par de larges baies vitrées, du sol au plafond. Les matériaux naturels (bois, béton, pierre, terre cuite) composent un joli dégradé de tons beige, blanc, orange. Le lit est posé au centre et entouré d'étagères graphiques, garnies de céramiques et de livres. À l'arrière, la salle de bains et la douche se devinent, comme dans l'encadrement d'une fenêtre, que l'on choisit d'isoler en descendant les stores ou de laisser ouverte pour profiter de la vue, encore et encore. &

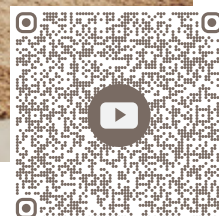


Grand Litier[★]

Nos Conseillers Sommeil
vous invitent à découvrir
la collection inspirée de
l'univers des grands hôtels.

Hôtel&Lodge

Descriptif complet sur www.grandlitier.com - FIRST SERVICE - RCS Toulouse 352 646 822 - Photo non contractuelle.



Pour un confort durable et une thermorégulation optimale été comme hiver, nos Conseillers Sommeil vous préconisent le matelas Hôtel&Lodge Room 7, avec sa suspension aux 1120 ressorts en titane ensachés et son pillow-top en mousse Haute Résilience Hypersoft. Une exclusivité Grand Litier.

LE CONSEIL SOMMEIL EN PLUS
Notre tutoriel de relaxation
pour une meilleure nuit.

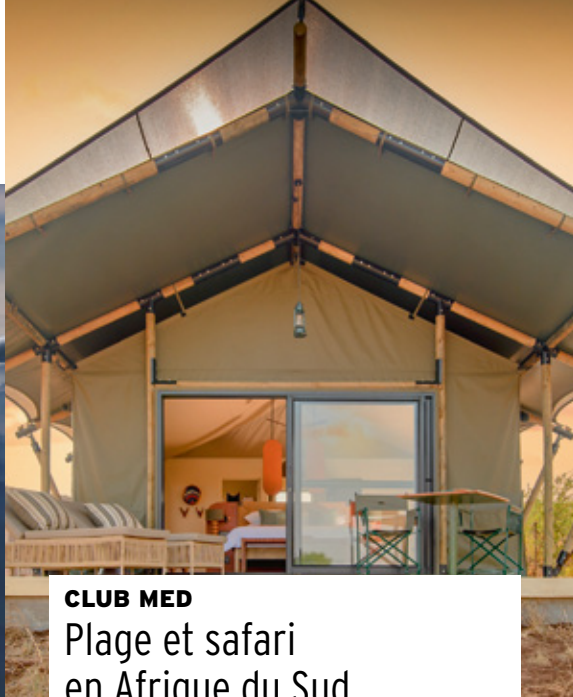


FINNAIR

Cap sur la Thaïlande

Finnair, la compagnie aérienne finlandaise, offre de multiples opportunités de se rendre en Asie du Sud-Est, en toute sérénité et avec de bonnes connexions. Pour son programme d'hiver, du 25 octobre 2026 au 27 mars 2027, elle renforce en particulier sa desserte de la Thaïlande, s'imposant ainsi comme un leader sur la destination par rapport à ses concurrents européens. Au départ d'Helsinki, Finnair propose chaque semaine jusqu'à 18 vols vers Bangkok (4 de plus que l'hiver dernier), 5 vers Phuket, ainsi que 2 vers Krabi (elle relance ainsi cette liaison qui avait été suspendue). Cette amélioration de l'offre, ainsi que la qualité des services et prestations à bord, de haute volée en business, incite à profiter du soleil d'hiver en Thaïlande et à découvrir ses plus beaux hôtels, comme l'emblématique Mandarin Oriental Bangkok qui célèbre en 2026 ses 150 ans, ou les tout nouveaux, tels le Chatrium Phuket Rawai à Phuket ou le Kaia sur l'île de Koh Phangan, avec ses 31 villas nichées dans la jungle, face à la mer.

© DR



CLUB MED

Plage et safari en Afrique du Sud

»» Club Med inaugure une nouvelle destination, l'Afrique du Sud, avec, au bord de la Dolphin Coast, au nord de Durban, le South Africa Beach & Safari, un resort tout inclus de 411 clés et son espace plus luxueux, Exclusive Collection. En option, la possibilité d'un prolongement au Mpilo Safari Lodge, dans une réserve privée, pour partir à la recherche des *Big Five*. Club Med revient ici au concept de tentes de ses origines... mais en version premium !



GRÈCE

Mykonos superstar

»» Sur l'île des Cyclades, l'offre hôtelière continue de s'étoffer et de monter en gamme. Cet été, Four Seasons s'installe dans le sud, tout comme le groupe Barrière avec Ile Fouquet's Mykonos (voir page 44). La Myconian Collection ouvre son 15^e boutique-hôtel sur l'île, le Kirki, et passe le Kove sous enseigne MGallery. Plein ouest, l'Omeon Mykonos, réservé aux adultes, vient d'être rénové et mise sur le bien-être.

Normandie



BLUEGREEN

UGOLF

Quelle sera
votre prochaine
destination golf ?



bluegreen.fr

jouer.golf

Provence-Alpes-Côte d'Azur



Nouvelle Aquitaine



Bretagne



Pays de la Loire



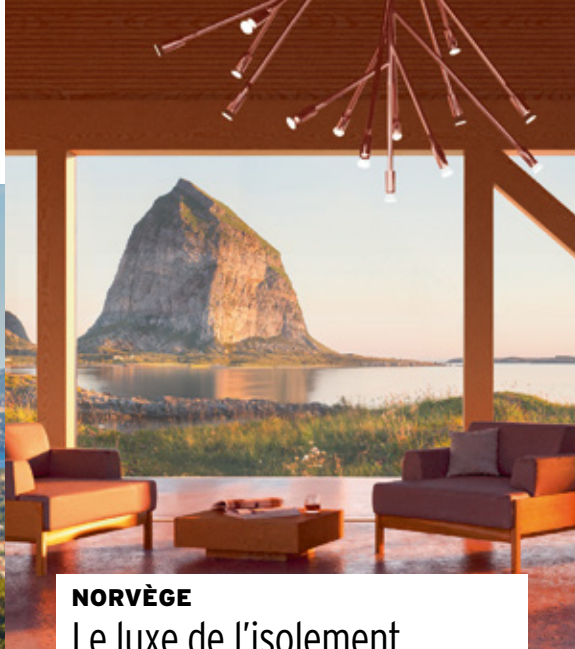


FRANCE

UGolf & Bluegreen, la référence du golf

Leader européen de la gestion de parcours de golf, UGolf & Bluegreen conçoit chacun de ses golfs comme des lieux où se combinent sport, art de vivre et nature. La collection compte près de 100 golfs en France sous les marques Bluegreen ou UGolf, à Rhuys-Kerver, au Croisic, à Lacanau ou encore à Sainte-Maxime. Autant de superbes prétextes pour découvrir une région – de la Normandie à la Côte d'Azur en passant par la Nouvelle-Aquitaine... –, ses paysages, son patrimoine, ses spécialités gourmandes. Chaque année, plus de 30 000 initiations, cours, stages sont organisés sur ces sites, pour des joueurs de tous niveaux, de tous âges, dont les 52 000 abonnés du réseau. Bluegreen innove sans cesse, en variant les modes de jeu (mini-golf, Toptracer), en veillant à la qualité optimale des terrains, mais aussi des club-houses, restaurants et boutiques, et en multipliant les actions en faveur du développement durable (gestion intelligente de l'arrosage, utilisation d'engrais biologiques...).

© DR



NORVÈGE

Le luxe de l'isolement

>>> Inauguré en avril dernier, le Ytrí Island Retreat, Relais & Châteaux, invite à une déconnexion totale, au milieu des paysages époustouffants de l'archipel de Træna, à 50 kilomètres des côtes, au niveau du cercle polaire arctique. L'architecture de cet écolodge est à l'image de son environnement naturel, brut et épuré. Avec un confort optimum : 38 chambres et suites, restaurant locavore, bar, salon d'observation des aurores boréales et un port pour partir en excursion en mer.



SAINTE-LUCIE

Les Caraïbes en famille

>>> Sur la côte nord-ouest de l'île, le Windjammer Landing vient d'être entièrement rénové, modernisé et agrandi. Les nouveautés : La Belle Hélène, un domaine privé, et les Ocean Point Residences, en bord de mer. Ce vaste resort, membre de Leading Hotels of The World, déploie 220 chambres et villas avec vue sur la baie de Labrelotte, 7 restaurants et 5 bars, un immense spa, 6 piscines et un kids club, sur un domaine de 26 hectares à flanc de colline. À ses pieds, une longue plage de sable blanc aux eaux turquoise.

CONFIEZ-NOUS votre MAINTENANCE HÔTELIÈRE

VOTRE CONCIERGERIE MULTITECHNIQUES

MAINTENANCE MULTITECHNIQUES HÔTELIÈRE

Professionnelle
Simplifiée
Transparente

UN OUTIL WEB SIMPLE POUR GÉRER VOS INTERVENTIONS QUOTIDIENNES

Simple, rapide, intuitif
Traçabilité complète des opérations
Optimise la qualité et la rapidité des interventions



+200 HÔTELS
nous font confiance

+1300 SITES
utilisent notre outil

actemotel.com

contact@actemotel.com





PRATIQUES VERTUEUSES

LE DÉFI DE L'EAU

ENTRE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET SURCONSOMMATION, L'EAU EST UNE RESSOURCE DE PLUS EN PLUS RARE ET STRATÉGIQUE. TECHNOLOGIES INNOVANTES, RÉCUPÉRATION DES EAUX USÉES, RECYCLAGE, SENSIBILISATION DES VOYAGEURS... L'HÔTELLERIE MULTIPLIE LES INITIATIVES POUR RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE CE BIEN SI PRÉCIEUX, SANS SACRIFIER L'EXPÉRIENCE CLIENT.

© DR

À Bali, le tout nouveau Paradisus by Meliá propose des soins régénérants et des bains de détente au sein d'un écrin naturel.

Dans un monde où l'eau devient une ressource sous contrainte, l'hôtellerie de luxe est appelée à évoluer vers un modèle plus sobre. D'autant que la réglementation va désormais dans ce sens. En effet, depuis janvier 2023, la CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) oblige les entreprises à publier des informations détaillées sur leurs impacts environnementaux, sociaux et de gouvernance. Dans un hôtel, l'eau est partout : dans la restauration, la blanchisserie, l'entretien des espaces verts, les piscines... « *Un hôtel de luxe consomme en moyenne 600 litres d'eau par client et par nuit, soit trois fois plus qu'en usage domestique*, souligne Malek Semar, fondateur de No Water No Us, une association qui œuvre à sensibiliser aux enjeux liés l'eau et à apporter des solutions soutenables. *Un golf 18 trous, c'est 50 000 m³ d'eau par an. 90 % des golfs utilisent de l'eau impropre à la consommation humaine mais seulement 20 % ont un approvisionnement durable : eaux pluviales, eaux des canaux d'irrigation, eaux recyclées des stations d'épuration. Pourtant, des solutions existent, comme la mise en place de galeries drainantes pour retarder l'évacuation des eaux via des substrats.* »

Certaines entreprises ont fait de la lutte contre le gaspillage, notamment dans les hôtels, leur cheval de bataille. C'est le cas de Luniwave, start-up française spécialisée dans la transition écologique de l'hôtellerie, qui développe des solutions pour aider les hôtels – le Terrass'Hotel et le Molitor à Paris, le Sofitel Marseille Vieux Port, les hôtels de Mont-Blanc Collection... – à réduire leur consommation d'eau et d'énergie tout en impliquant les clients de manière ludique. Son produit emblématique est LuniShower, un dispositif qui mesure la consommation d'eau sous la douche et récompense les comportements économes via un système de points appelé GreenMiles. « *Les données comportementales sont sans appel : 70 % des clients déclarent vouloir des séjours écoresponsables, mais 90 % d'entre eux refusent la moindre*



Au Palazzo Daniele, dans les Pouilles, la Royal Junior Suite dispose d'une douche à effet pluie de six mètres de haut !



Le Yonaguni Spa de l'hôtel Yona, en Alsace, propose désormais 350 m² de bains et un labyrinthe aquatique, dedans/dehors.

contrainte pendant leurs congés, constate Léonard Grynfolgel, P.D.-G. de Luniware. *L'incitation est plus efficace que la sanction. Il faut montrer aux gens, en temps réel, combien ils consomment et les récompenser quand ils font mieux. Par exemple en leur*

offrant une réduction au bar ou des points de fidélité. Les résultats dans les établissements qui ont déployé ces systèmes sont probants : une réduction de 30 % de la consommation d'eau, sans dégradation de l'expérience client et sans impact sur la rentabilité. »

Touch&Feel est un système de douches de Noken Porcelanosa Bathrooms permettant d'activer intuitivement pluie, cascade, jets, brume ou douchette.



La technologie de jet oscillant AquaBooster (Grohe), avec limiteur de débit intégré, augmente la vitesse et la pression de l'eau pour offrir un jet plus dense et puissant.

Du côté des fournisseurs d'équipements sanitaires, la gestion de l'eau est au cœur de la stratégie Recherche & Développement. Le fabricant de robinetterie Grohe propose diverses solutions, dont certaines à la technologie avancée: bâti-douche (support encastré tout-en-un) avec récupération de chaleur pour préchauffer l'eau et douchette AquaBooster, qui donne une impression de pression tout en diminuant sensiblement le débit d'eau. La marque travaille aussi sur une douche cyclique, Everstream, dont l'eau est récupérée et filtrée pour pouvoir se redoucher à nouveau avec. Geberit propose des réservoirs encastrés performants, des mécanismes de chasse d'eau optimisés à double touche, des robinets flotteurs qui assurent un remplissage rapide et ultrasilencieux et des cuvettes en céramique adaptées aux technologies

économiques en eau. La marque japonaise de W.-C. Toto a, quant à elle, mis au point la technologie Ewater+. Le principe: «L'eau électrolysée permet de maintenir la buse et la cuvette propres

plus longtemps», explique Yu Takagi, directeur général de Toto France. Son intérêt est double: chaque cycle n'utilise que 20 à 50 ml d'eau, et elle réduit la charge chimique sur le réseau d'eau. »



L'EAU... DECOTEC L'UTILISE MOINS, ET MIEUX

Fabricant de meubles de salle de bains, Decotec est pleinement investi sur le sujet de l'économie d'eau. La marque utilise par exemple une machine qui pousse de l'eau sous la scie pour assurer une découpe précise de son Céram Décor. L'eau est alors récupérée, décantée puis réutilisée. En outre, les laques utilisées sont désormais toutes à base d'eau: «C'est meilleur pour la qualité de l'air, mais aussi pour le nettoyage des outils car tout se rince à l'eau. Laquelle est récupérée, filtrée et réutilisée. Toujours l'économie circulaire...», précise Isabelle de Bray, directrice de la communication.



Hôtel iconique de l'Île Maurice, le Paradis Beachcomber a pour point fort son spectaculaire parcours de golf 18 trous, entre l'océan et le Morne Brabant.

En Islande, où l'eau est partout, l'hôtel Blue Lagoon possède un spa d'eau de mer géothermale au cœur des terres volcaniques.



Sujet crucial pour les hôteliers, l'arrosage des jardins, comme ici celui de Baumanière, en Provence.

Dans les hôtels avec spa ou espace aquatique, la gestion de l'eau est une problématique particulièrement importante. C'est le cas au Yona, ex-Hôtel du Parc, en Alsace, qui a mis en place des mousseurs sur toutes les douches et lavabos et de la robinetterie automatique dans certains espaces. Au Baumanière, aux Baux-de-Provence, c'est surtout au niveau des jardins que se concentrent les actions : *« Les réseaux d'eau ont 50 ans et ont souvent des fuites, dit Jean-André Charial, le propriétaire. Nous avons plus de deux hectares de terrain avec trois potagers, où passent tous les réseaux d'alimentation des différents bâtiments. Nous venons d'installer des capteurs avec des sous-sections, qui nous permettent de savoir d'où vient la fuite et de réparer aussitôt avant de perdre trop d'eau. Pour l'arrosage des jardins, nous utilisons l'eau de notre propre forage. »*

© DR

De son côté, le groupe Accor vient de lancer son programme d'innovation durable au niveau mondial, qui vise à déployer des solutions de gestion des ressources sur cinq ans au sein de ses hôtels. En cette année 2026, priorité est donnée à la réduction de la consommation d'eau. Pour cela, le groupe s'associe à l'ONG Water Unite. Celle-ci mettra à disposition son réseau et son expertise afin de tester des solutions de gestion, d'optimisation et de réutilisation de l'eau dans les hôtels de luxe d'Accor. En Sardaigne, au Forte Village, tout est fait pour réduire la dépendance aux ressources extérieures. Depuis 1972, les eaux de pluie sont collectées dans un vaste réservoir pouvant stocker l'équivalent de 141 piscines olympiques, et ensuite réutilisées dans l'ensemble du resort. En outre, chaque jour, 800 m³ d'eaux grises (eaux usées domestiques) sont purifiées grâce à un

procédé biologique, puis servent à l'irrigation des espaces verts. Enfin, le resort dispose d'un système de dessalement capable de transformer quotidiennement 600 m³ d'eau de mer en eau douce.

En Thaïlande, à l'Isan Golf & Adventure Hotel, il n'y a pas d'eau courante. L'hôtel a creusé trois puits d'approvisionnement. Le plus profond est salé car l'eau passe à travers de la roche salée. *« C'est intéressant pour la piscine car, à l'aide d'un chlorinateur, nous produisons ainsi naturellement du chlore et au taux idéal, explique Jean-Marc Goosens, le propriétaire. Par ailleurs, nous avons fait creuser un grand étang, auquel est relié un toit de 550 m². Cela nous permet de récupérer l'eau à la saison des pluies et d'en avoir suffisamment à la saison sèche. Nous sommes 100 % indépendants et 100 % naturels. »* L'exemple ultime de la maîtrise de l'eau. &



Face à la Baie de Rènecros, le Thalazur Bandol Île Rousse, labellisé Clé Verte, propose des massages sous affusion réalisés avec de l'eau de mer chauffée.



STANISLAS DU BEAUDIEZ

Le luxe du sport-plaisir

PERFORMANTS, DESIGN, CONNECTÉS, LES RAMEURS WATERROWER, DOTÉS D'UNE RÉSISTANCE À L'EAU, CONTRIBUENT À TRANSFORMER LES ESPACES DE FITNESS EN LIEUX DE VIE, AGRÉABLES ET ÉLÉGANTS. NOTAMMENT DANS LES HÔTELS. UNE FIERTÉ POUR STANISLAS DU BEAUDIEZ QUI, DEPUIS BIENTÔT 20 ANS, DÉVELOPPE LA MARQUE EN FRANCE.

Stanislas du Beaudiez a étudié à l'École hôtelière de Lausanne, a vécu au Brésil, avant de revenir sur ses terres du Nord de la France et de découvrir les produits de WaterRower, dont il est, depuis 2007, le distributeur exclusif dans l'Hexagone. En tête de liste, le rameur, qui utilise la résistance naturelle de l'eau et reproduit les sensations de la pratique de l'aviron. Un objet en bois massif issu de forêts gérées durablement, fabriqué artisanalement aux États-Unis et conçu pour durer, devenu une icône du design, capable, selon Stanislas du Beaudiez, de «réconcilier performance, esthétique et durabilité.» La gamme s'est ensuite étendue avec les équipements de cardio, de renforcement et de mobilité de Nohrd, puis avec le YA'Fi, une tour d'entraînement et de simulation de combat, créée dans l'atelier Ya'Fabrik à Tourcoing... «Finalement, notre métier consiste à rendre la pratique du sport plus naturelle, plus accessible et plus désirable au quotidien, raconte le fan de hockey. Le mouvement doit rester un plaisir. Ce que j'aime dans le sport, ce n'est pas seulement la performance. C'est ce qu'il crée entre les gens, les souvenirs qu'il construit et l'énergie collective qu'il génère.»

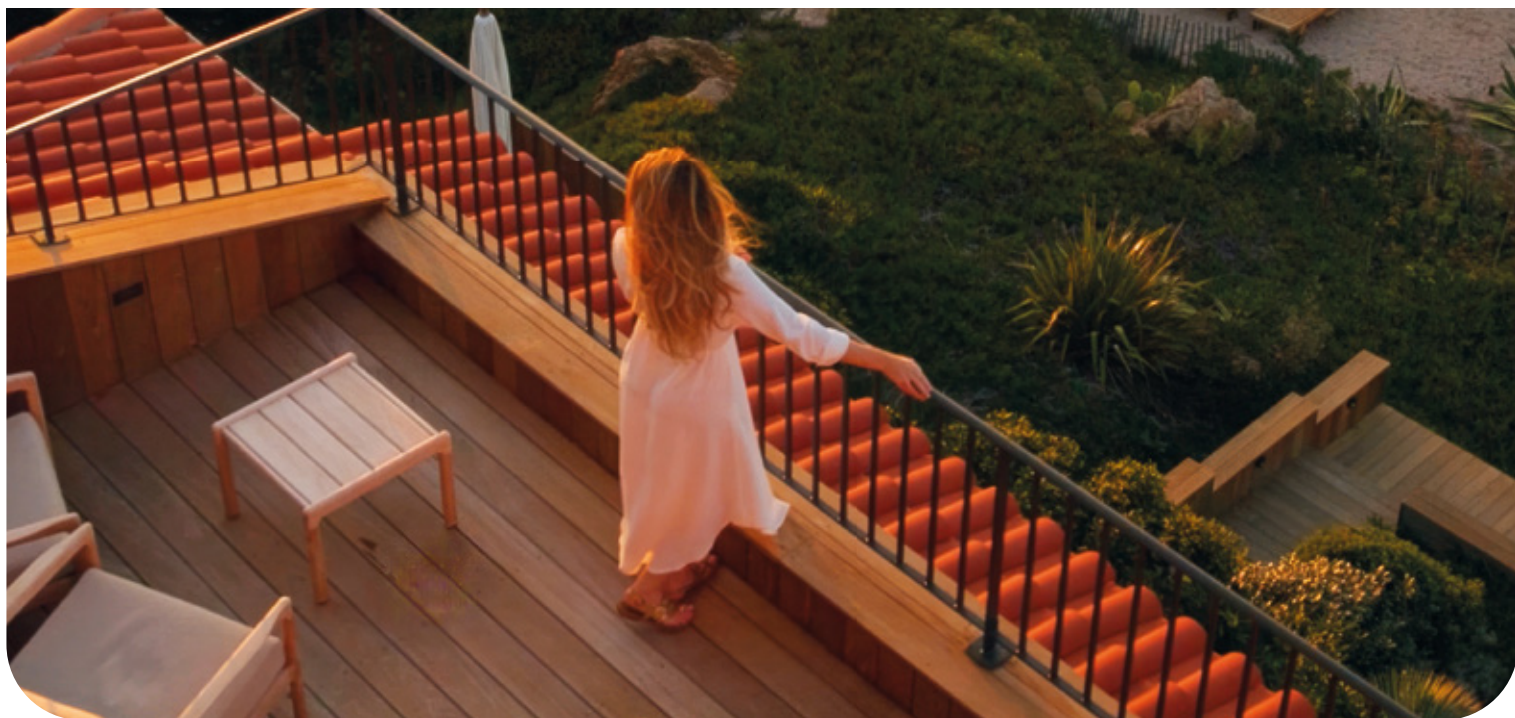
Stanislas du Beaudiez se félicite que nombre d'hôtels soient déjà équipés des appareils WaterRower et Nohrd : parmi eux, le Palais Jamaï à Fès, le Templeton Garden à Londres, le Refuge de la Traye à Méribel, plusieurs Okko Hotels, le Brach, Dame des Arts et bientôt l'Hôtel du Collectionneur à Paris. «Bien pensés, avec les architectes et décorateurs avec lesquels nous travaillons de plus en plus, les espaces dédiés au sport peuvent devenir, assure-t-il, de véritables lieux de vie, d'animation, et même de création de valeur. Ils font du bien-être et du mouvement un élément central de l'expérience client globale dans les hôtels, au même titre que la gastronomie ou la qualité du sommeil.»

SA VISION DU LUXE EN VACANCES

«En France, j'aime le bassin d'Arcachon pour son équilibre entre élégance et simplicité, son rapport aux grands espaces, à l'eau; À l'étranger, le Maroc, où chaque voyage raconte une histoire différente. Le Palais Ronsard, dans la médina de Marrakech, m'a marqué. On s'y sent privilégié sans que rien ne soit ostentatoire. C'est probablement ma définition du luxe aujourd'hui. Ma prochaine destination ? Le Costa Rica. Nous avons récemment équipé le Pura Vida Club à Brest, dont le fondateur est également à l'origine des Origins Luxury Lodges au Costa Rica. Son approche de l'hospitalité, profondément ancrée dans son environnement et dans le respect du territoire, résonne avec ma façon de voyager.»



ENVIE D'ÉTÉ



Aux portes de Propriano, en Corse, le Château Rouher domine la plage d'Arena Bianca. Une adresse confidentielle, pour une poignée d'hôtes.

Plein Soleil

DES SPOTS CONFIDENTIELS DE LA CÔTE VAROISE AUX HORIZONS INFINIS DU BASSIN D'ARCACHON, DES ÎLES GRECQUES AUX CRIQUES CATALANES, NOMBRE D'HÔTELS, TOUT RÉCEMMENT OUVERTS, RÉNOVÉS OU RÉINVENTÉS, AFFICHENT LA MÊME PROMESSE : LE BONHEUR DES VACANCES AU BORD DE L'EAU, DES JOURNÉES LUMINEUSES ET DES DOUCES SOIRÉES. UNE ODE AU TEMPS SUSPENDU QUI OUVRE EN GRAND LE CHAMP DES POSSIBLES, AUX ÉTÉS QUE L'ON VOUDRAIT ÉTERNELS.





Delos, la partie glamour chic du nouveau Zannier île de Bendor, dans le Var, avec chambres, salons, restaurant, bar, terrasse, solarium et piscine.

« **L**’m’est égal de lire que les sables des plages sont chauds, je veux que mes pieds nus le sentent », écrivait André Gide, dans *Les Nourritures terrestres*. Il a évidemment raison, il faut passer du rêve à la réalité, expérimenter par soi-même. Seulement voilà, avant de passer à l’acte, de réserver une suite avec vue, de boucler ses valises et enfin, de partir, il convient de (bien) choisir sa destination et son hôtel, qui lui-même, d’ailleurs, peut se révéler une destination en soi. Les 15 pages qui suivent ont été imaginées et conçues pour servir de source d’inspiration, pourquoi pas même de déclencheur de coups de cœur. Cette sélection d’adresses où séjourner en couple, en famille ou entre amis, pour une nuit-étape ou pour une semaine ou deux, illustre l’évolution de l’hôtellerie de luxe vers davantage d’expériences à vivre, de souvenirs à créer, d’émotions à partager. Car les vacances ne sont pas un temps mort. Ainsi, Su Gologone, en Sardaigne, propose de découvrir l’artisanat local, en rencontrant *in situ* les gardiens d’un savoir-faire identitaire, en participant à des ateliers de peinture, de tissage ou de céramique. Villa Colette, le premier 5-étoiles du Cap Ferret, se transforme volontiers en ambassadeur de la presqu’île : il met à disposition des vélos électriques pour que ses clients partent se balader sous les pins, du bassin à l’océan, il réserve pour eux une table dans une cabane ostréicole face à la dune du Pilat ou organise une sortie en pinasse pour rejoindre les cabanes tchanquées. La magie d’un site naturel, la splendeur des vues panoramiques depuis l’hôtel entrent en compte dans son capital séduction. C’est le cas pour la Finca Victoria sur la Costa Brava en Espagne ou du Château Rouher à Propriano en Corse, à deux pas de criques et de plages. Mais aussi de Maison Roz à Pont-Aven, la Villa Helios à Capri, ou encore Tella Thera en Crète, haut perchés sur une colline, avec l’océan ou la mer en ligne de mire. Le charme d’un lieu, et notamment d’un lieu de villégiature, tient aussi parfois à son caractère exceptionnel : le Perma Serifos, tout en minéralité et minimalisme, est la seule vitrine en Grèce du Perma, une philosophie du bien-être. En la matière, les îles-hôtels marquent également les esprits. L’Europe en compte très peu, et deux d’entre elles attirent l’attention cette année : au Monténégro, le mythique Sveti Stefan, un ancien village fortifié relié à la côte par un isthme étroit, prisé des stars et des têtes couronnées, sous étiquette Aman depuis 2010, rouvre ses portes après cinq ans d’inactivité. Un événement très attendu. Tout comme, en mai dernier, l’inauguration du Zannier île de Bendor, au large de Bandol, dans le Var. L’île de la famille de Paul Ricard reprend vie, retrouve des couleurs. Et son concept très abouti, mêlant hospitalité, art et bien-être, va bien au-delà de la vision de carte postale d’un petit bout de Provence entouré par la mer. **& CB**



ZANNIER ÎLE DE BENDOR

La Provence est une fête

AU LARGE DE BANDOL, DANS LE VAR, ZANNIER HOTELS A RELEVÉ AVEC BRIO UN PARI AUDACIEUX : TRANSFORMER L'ÎLE DE LA FAMILLE DE PAUL RICARD EN UN RESORT 5-ÉTOILES BIEN ANCRÉ DANS SON TEMPS, SANS TRAHIR SON HÉRITAGE ET SON SENS DE LA CONVIVIALITÉ. UNE DESTINATION EN SOI, AVEC LA MÉDITERRANÉE TOUT AUTOUR.

Dn 1950, quand Paul Ricard, qui doit sa fortune au succès de son pastis, achète ce petit bout de terre de sept hectares, à seulement 150 mètres de la côte, autrefois refuge de pirates, il se raconte que le seul habitant est... un mouton. Il fait bâtir sur la colline la villa familiale, puis des hôtels et restaurants en contrebas, mais aussi un centre de plongée, une école de voile, un petit zoo, un musée des vins et spiritueux. Passionné d'art, il parsème l'île de sculptures et ouvre une galerie. Bon vivant, il organise de mémorables soirées avec des stars de l'époque.

© DEPASQUALE+MAFFINI

Le Zannier Île de Bendor était cette année l'hôtel le plus attendu de la Côte d'Azur. Dès son ouverture, en mai dernier, les Varois étaient curieux de voir ce que leur petit paradis, auquel ils sont si attachés pour y avoir vécu mariages,

banquets, festivités, était devenu. Et heureux de constater que l'accès n'est pas réservé aux seuls clients, qu'une navette assure toujours le transfert, en sept minutes depuis le port de Bandol, pour qui veut s'y rendre. «*Nous voulions rester fidèles au rêve et à la philosophie de Paul Ricard d'accueillir et de rassembler tout le monde et en même temps offrir à ceux qui y séjournent un supplément d'âme, de vie, qu'ils ne trouvent pas dans les hôtels-prisons dorées*», souligne Marc de Jouffroy, directeur général de la Société Paul Ricard et arrière-petit-fils de l'industriel, ex-collaborateur du Club Med où il supervisait le développement des resorts.

En 2019, parmi une quinzaine de projets proposés par les plus grands groupes hôteliers, il retient celui d'Arnaud Zannier, qui, avant cela, a imaginé et conçu quelques-uns des plus beaux



Page de gauche Vue plongeante depuis le toit-terrasse du Soukana sur le spa au premier plan, le port au fond.

Ci-dessus Le Soukana, à l'architecture minérale, fait face au bassin de nage de 30 mètres de long.

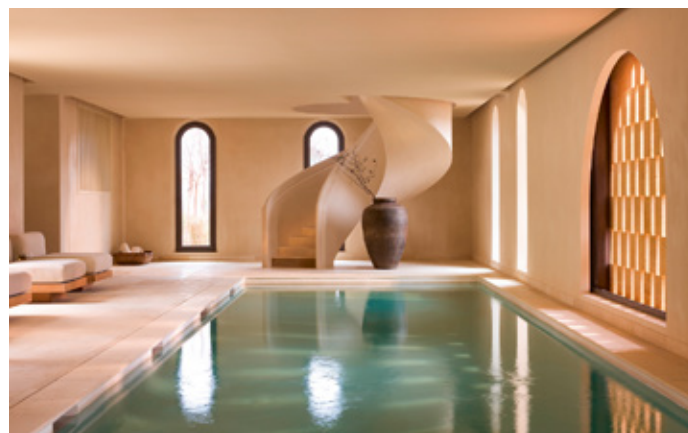
Ci-dessous L'intérieur du restaurant méditerranéen Nonna Bazaar. Il se prolonge avec une terrasse qui ressemble à une place de village.





lodges du monde: le Phum Baitang au Cambodge, le Sonop en Namibie, le Băi San Hô au Vietnam... Cinq ans de travaux titanesques plus tard, le Zannier Île de Bendor se révèle dans la même veine, «avec un style qui est le nôtre, une approche très honnête d'un luxe humble», résume Arnaud Zannier. Tout le savoir-faire du groupe hôtelier et de son studio de design intégre transparait par les partis pris écoresponsables et les choix esthétiques: meubles chinés ou réalisés sur mesure, sens du détail et de la cohérence... Au centre du resort, une place de village provençal. À chaque pointe de l'île son hôtel, son énergie et son ambiance propre: Riviera et vintage au Delos près du mini-port d'arrivée où se trouvent aussi les Maisons Madrague aux façades colorées; minimalistes et contemporains du côté du Soukana. 93 chambres et suites au total, mais aussi quatre restaurants, dont un gastronomique, et autant de bars, dont un en *rooftop*, un kids club siglé Tartine et Chocolat, des courts de tennis et de pickleball, deux piscines et une plage, évidemment un terrain de pétanque, ainsi qu'un village des artisans avec des ateliers d'artistes en résidence et la galerie Oraé, qui s'est chargée de disséminer sur l'île, entre les pins et les cyprès, quelque 300 œuvres, toutes à vendre. Un vrai parcours artistique, un but de balade. Partout, la proximité avec les eaux scintillantes de la Méditerranée est époustouflante, puissante, magnétique. Des décennies après l'âge d'or de Bendor, tout change, mais rien ne change. **CB**

© DEPASQUALE MAFFINI, DR



LE BIEN-ÊTRE EN RÉSONANCE

Remarquable par son architecture aux lignes fluides et pointu dans ses équipements (biorésonance, cryothérapie...) et protocoles (avec trois marques complémentaires, méditatif, Augustinus Bader et Apoticari), le magnifique espace wellness, Résonance, s'étend sur 1200 m² autour d'un patio-piscine. Il va peu à peu développer des programmes holistiques personnalisés de plusieurs jours, avec la participation d'une naturopathe et diététicienne. Une offre complète qui permettra à l'île-hôtel de rester ouverte à l'année, dès 2027.

CLUB BELAMBRA LES CRIQUES

Vacances nature

SUR L'UN DES PLUS INCROYABLES SPOTS DE LA PRESQU'ÎLE DE GIENS, CE HAUT-LIEU DES SÉJOURS EN FAMILLE, LES PIEDS DANS L'EAU, VIENT D'ÊTRE RÉNOVÉ.

Fleuron de Belambra Clubs, qui compte 44 adresses en France, toujours idéalement placées, Les Criques se fond dans un parc naturel de 35 hectares, sur un site classé et protégé, entouré de 17 criques qui lui ont donné son nom. Au-delà de la beauté exceptionnelle de son environnement naturel, ce club varois illustre à merveille la montée en gamme de l'ensemble de la collection. Labellisé Clef Verte et classé 5B, le plus haut niveau chez Belambra, il dévoile

cet été plusieurs nouveautés : ses 347 hébergements d'une à trois chambres ont été entièrement repensés et embellis, tout comme le restaurant et le bar, dont la terrasse offre un panorama unique sur l'île de Porquerolles, et une piscine chauffée a été ajoutée. Sur place, des clubs enfants dès 3 ans, un espace bien-être, des équipements sportifs (padel, volley, tennis, base nautique...), des cours avec des coachs, et des animations ludiques ou festives tout au long de la journée. **& CF**

Au choix, pour se baigner, 17 criques autour du club, ou sur place, deux grandes piscines, dont une récente de plus de 400 m².





BEL HÔTEL OLÉRON THALASSO & SPA

En connexion avec l'océan

À LA POINTE SUD DE L'ÎLE D'OLÉRON, ENTRE PLAGE ET FORÊT, CET HÔTEL DES ANNÉES SOIXANTE-DIX AMORCE SA SECONDE VIE. DÉSORMAIS SOUS ENSEIGNE MGALLERY ET PASSÉ PAR UNE RÉNOVATION SPECTACULAIRE, IL PLONGE SES HÔTES DANS UN COCON DE DOUCEUR BLEU-BLANC-ROSE, OÙ L'ATLANTIQUE DONNE CE QU'IL A DE MEILLEUR.

Il faut d'abord franchir le pont qui relie l'île au continent, puis traverser le village de Saint-Trojan-les-Bains, avant de rejoindre la majestueuse forêt d'Oléron où flottent de doux effluves de résine et d'iode. Soudain, le Bel Hôtel se dévoile, trait d'union immaculé entre le vert des pins et le bleu de l'océan, au bord de la plage de Gatseau. L'impression de connexion avec l'environnement naturel est immédiate. Tout n'est que calme et incitation à ralentir.

Dès le lobby, la lumière légendaire de l'île entre à flots par d'immenses baies vitrées. On s'installe dans un fauteuil blanc moelleux, on saisit un roman dans l'une des grandes bibliothèques, ou on contemple la mer depuis l'immense terrasse en bois tandis que la brise caresse le visage. Qu'il fait bon séjourner ici... « Nos 102 chambres – dont 8 suites – reflètent l'élégance reconfortante des maisons de

famille en bord de mer avec leur parquet vieilli, leurs carreaux de ciment bleu ciel, beige et blanc et leurs matières brutes et naturelles, souligne Serge Lucas, le directeur du 4-étoiles. Nous avons aussi voulu mettre à l'honneur Sébastien Laval, un artiste local, dont les photos en noir et blanc révèlent différents visages et paysages de l'île : un vélo adossé à une cabane, les dunes sous le vent... »

Dans l'espace thalasso et spa siglé Phytomer, le rose poudré prend le pas sur le bleu, baignant l'espace d'une quiétude reconfortante. Vingt-sept cabines sont dédiées au soin et à la détente. Massages sous affusion, bains hydromassants, enveloppements aux algues ou rituels reminéralisants, chaque expérience s'appuie sur les bienfaits de l'eau de mer, des oligo-éléments et des actifs marins. Mention spéciale pour le soin signature, la cérémonie du loofah, qui associe exfoliation à l'éponge végétale et massage rééquilibrant. **BleG**



Ci-dessus

La piscine intérieure avec multijets et couloir de nage, offre une vue spectaculaire sur l'océan et le continent en face.

Ci-dessous, à gauche

Dans les chambres, esprit marin et matières en écho à la nature environnante.



UNE CUISINE SIGNÉE PIERRE GAGNAIRE

Fidèle à sa vision d'une gastronomie profondément ancrée dans son environnement, Pierre Gagnaire, avec le chef exécutif Paul Genthon, célèbre, au restaurant Oyat - Cuisine des Dunes, la rencontre entre mer et terre. Tartare de maigre et thon rouge aux algues sauvages, Barbue au fenouil sauce diable, Côtes d'agneau grillées parfumées d'oyat-piperade... La carte fait la part belle aux produits de saison et à ceux des ostréiculteurs, maraîchers et éleveurs locaux, subtilement relevés d'un twist créatif. Autre option, le combo tapas-cocktails au bar de plage.



CÔTE OUEST

Croisière imaginaire

FACE À LA TRÈS BELLE BAIE DES SABLES D'OLONNE, CE 4-ÉTOILES INSPIRÉ DES PAQUEBOTS DES ANNÉES FOLLES VIENT D'INAUGURER UN IMPRESSIONNANT PONT SUPÉRIEUR.

A deux pas de la plage et de la forêt, au bord du lac de Tanchet, le plus grand hôtel de la ville du Vendée Globe a franchi un cap cette année avec la création, sur son toit, de trois espaces de vie : onze suites conçues comme des cabines de bateau, reliées par une coursive, viennent s'ajouter aux 97 clés. Depuis le lit ou la baignoire-balnéo au bord de la baie vitrée, la vue à l'infini donne l'impression de naviguer au milieu de l'Atlantique. Le Sun Deck, en *rooftop*, propose une cuisine du monde pour poursuivre le voyage, en terrasse, sous la verrière, ou encore dans la

© CYRILLE LALLEMEN

vigie, poste d'observation privilégié pour admirer l'horizon. Enfin, six cabines de soins, dont une installée elle aussi dans la vigie, ont été créées en complément de l'espace spa-thalasso, réputé pour sa grande piscine d'eau de mer. Partout, dans ce MGallery, la décoration évoque l'univers de la croisière : la passion et la fierté de Sylvie Dubreuil, directrice générale et capitaine à bord, qui chine et met en scène tout elle-même. Parmi ses trouvailles, de véritables trésors, dont les maquettes du paquebot France ou celle du Normandy de plusieurs mètres de long. **& CF**

HA(A)ÏTZA

La perle du bassin

Linstitution hôtelière de la station balnéaire du Pyla-sur-Mer, près d'Arcachon, depuis bientôt cent ans, rebaptisée Ha(a)ïtza et transformée par la baguette magique de Philippe Starck il y a tout juste dix ans, cette bâtisse néo-basque se fond harmonieusement dans la pinède. William et Sophie Techoueyres, également propriétaires de La Co(o)rniche, autre 5-étoiles, tout proche, ont offert un vrai supplément d'âme à cette grande et belle maison. On l'aime pour son atmosphère chic et décontractée, le confort douillet de ses 38 chambres et suites immaculées, on y revient pour le plaisir d'une baignade dans la piscine sous sa verrière, d'un soin au spa REN, ou de la dégustation des créations du chef pâtissier Antony Prunet, champion du monde de cannelés ! Douze villas avec piscine, elles aussi décorées par Starck et disposées face au bassin et au Cap Ferret, sont en cours de construction. Les séjours y seront possibles à partir de l'été 2027. **CB**



© NICOLAS ANETSON, ADRIENOZOUF, DR



VILLA TRI MEN

De solides murs en granit, des fenêtres aux volets peints, un double-toit pentu en ardoises percé de hautes cheminées : cette villa côtière plus que centenaire compte parmi les plus belles du Finistère Sud. Elle trône sur son promontoire naturel à l'entrée du port de Sainte-Marine, face à Bénodet. Un Relais & Châteaux pur jus avec 19 clés et la table étoilée de Frédéric Claquin, tout récemment rénové par l'architecte Christophe Bachmann qui a renforcé son identité bretonne et son atmosphère apaisante. **CB**



© ADRIENOZOUF

MAISON ROZ

La lumière de Pont-Aven, qui a tant inspiré les peintres, associée à la poésie de ses intérieurs, signés des propriétaires, le duo fondateur de l'agence d'architecture Wunder (Bloom House Hôtel à Paris, Emeria Thalasso & Spa à Dinard...), donnent tout son cachet à cette maison perchée au-dessus de l'Aven. Six chambres dont un cabanon indépendant, une piscine intérieure, un sauna, une terrasse avec vue, les plages du Finistère Sud et le sentier du GR34 à deux pas : un vrai petit paradis à privatiser pour un séjour en tribu. **CB**



VILLA COLETTE

Doux refuge

AU CŒUR DU VILLAGE, FACE À LA PLAGE, LE PREMIER 5-ÉTOILES DU CAP FERRET CULTIVE L'ESPRIT D'UNE MAISON DE VACANCES RÉTRO CHIC. LE BONHEUR EST DANS LE BASSIN...

« **L**e Cap Ferret est un endroit presque irréel, l'un des rares où l'on ressent encore cette impression de bout du monde. Il y a quelque chose de très puissant dans cette rencontre entre le bassin, l'océan, les pins. C'est un territoire qui invite à ralentir, à vivre autrement, à se reconnecter à des choses simples. On y ressent une liberté très particulière, presque physique. C'est cette émotion-là que j'ai voulu capter avec Villa Colette. » Laurent Taïeb, entrepreneur et hôtelier (le Too Hotel et Madame Rêve à Paris, c'est lui), est un habitué du « Ferret » de longue date. Tout comme son ami Philippe Starck, architecte et designer. Tous deux en ont longtemps rêvé, ils ont finalement mis la dernière touche à leur projet au printemps dernier. « J'ai créé un lieu à l'élégance intemporelle, une maison jubilatoire, un décor de cinéma rempli de nostalgie heureuse dont l'histoire commence par la fascination que j'éprouvais dès mon plus jeune âge pour l'élégance et la singularité des actrices françaises de l'entre-deux-guerres, Danielle Darrieux, Michèle Morgan... », confie Philippe Starck. J'ai aussi voulu faire résonner la magie des lumières du Cap Ferret par des tons chaleureux et tendres, avec le rose poudré et le jaune citron très pâle des murs, l'acajou rouge et le cuir naturel du mobilier. »

© JULIUS HIRTZBERGER

Villa Colette – le prénom de la mère et de la fille de Laurent Taïeb – vit toute la journée, du premier café sur la terrasse face au lever du soleil jusqu'au dîner à rallonge sous les étoiles ou sous la verrière coulissante, si la soirée est fraîche. Le restaurant dirigé par le chef Benjamin Six, décoré d'une galerie de miroirs et de mystérieux portraits cachés, tout comme le lobby-bar, aux faux airs de boudoir, où trône un piano Klein des années cinquante, sont propices aux retrouvailles, en famille ou entre amis, au retour du marché, après une sortie en pinasse ou une balade à vélo. Chroniques de la vie quotidienne au Cap Ferret. **CB**

NUITS ONIRIQUES

Les 28 chambres, de plain-pied avec leur terrasse ou en étage vue bassin ou pinède avec balcon, sont lumineuses et agréables. Bien que toutes différentes, elles déclinent un même univers plein de poésie, avec notamment, courant sur les murs, une frise d'images du Cap Ferret auxquelles l'IA donne un aspect mystérieux et surréaliste. La suite Colette, avec son bow-window et les deux suites Prestige avec leur double balcon, sont à réserver en priorité.



Page de gauche

Toutes les chambres et suites sont baignées de lumière, tout comme la salle de restaurant, avec sa cuisine ouverte.

Ci-dessus

L'un des balcons donnant sur le bassin, l'iconique manège sur la place et le jardin au premier plan.



CHÂTEAU ROUHER

Belvédère corse

UN HAVRE DE PAIX, MÊME EN HAUTE SAISON TOURISTIQUE. UN LIEU DE VILLÉGIATURE EXCEPTIONNEL, SUR UN IMMENSE DOMAINE ENTRE MER, JARDIN ET MAQUIS.

Cette superbe demeure de maître aux pierres blondes a été bâtie en 1856, tout près de la plage d'Arena Bianca, à Propriano, en Corse-du-Sud. Elle doit son existence et son nom à Eugène Rouher, ministre de Napoléon III, qui en avait fait une résidence d'État. Les propriétaires actuels, Fanny et Thomas Duval, ont entrepris deux ans de travaux pour la rénover entièrement et la transformer en une maison d'hôtes avec services hôteliers, exceptionnelle par son emplacement, son accès direct à la plage, son histoire et aussi,

désormais, son caractère. Au choix, cinq chambres et suites, certaines face au golfe du Valinco, dont une exceptionnelle, en duplex avec terrasse, mais également trois appartements, ou encore une maison privée, à l'écart du château. Mobilier en bois clair, murs ivoire, céramiques blanches : le décor raffiné, épuré, laisse la primeur à la vue mer. Le jardin offre des recoins et des recoins pour s'isoler, bouquiner, flâner... Autre point fort : le petit déjeuner et ses délicieuses pâtisseries maison. **& CB**

VILLA HELIOS

Capri à l'infini

C'est l'un des secrets les mieux gardés de Capri, la petite île située juste en face de Sorrente. Dans une ruelle pavée, au calme et pourtant tout près de La Piazzetta, cette magnifique villa au style classique, bâtie à la fin du XIX^e siècle, offre des vues imprenables sur la mer Tyrrhénienne et les collines alentour, depuis ses terrasses panoramiques et ses jardins luxuriants. Une récente rénovation redonne beaucoup de cachet à ce membre de Small Luxury Hotels of The World qui cultive l'atmosphère d'une résidence privée avec piscine, plus que d'un hôtel, même si le service est soigné. À l'intérieur, neuf suites seulement, qui célèbrent le meilleur de l'artisanat italien, avec des luminaires et des pièces en céramique réalisés sur mesure, des objets et détails décoratifs anciens, restaurés dans les règles de l'art. Le restaurant, Il Giardino, est dirigé par un jeune chef adepte d'une cuisine simple, centrée sur les saveurs et les produits, notamment ceux du potager sur place. La dolce vita en Méditerranée. **CB**



FINCA VICTORIA

Star de la Costa Brava, version chic et raffinée, le village balnéaire de Begur possède un bijou d'hôtel, en léger surplomb de l'une de ses plus belles criques, Sa Riera. Depuis les années soixante, la Finca Victoria coche toutes les cases de la maison de bord de mer où il fait bon vivre, s'amuser, festoyer. Tout juste rénovée, labellisée Design Hotels, cette finca catalane tout en pierres, au style méditerranéen sublimé, dévoile 38 chambres, deux restaurants dont un dans le cloître historique, une piscine et un spa. **CB**



AMAN SVETI STEFAN

Après cinq ans de sommeil en raison d'un conflit sur l'accès aux plages qui l'entourent, l'iconique Sveti Stefan, au Monténégro, sous enseigne Aman, rouvre progressivement cet été : la Villa Miločer, ex-résidence royale dotée de huit suites et désormais réservable à l'année, et le spa de 2 500 m², sur le continent, ont lancé le bal. Reliée par un cordon de sable, entourée d'eaux turquoise, l'île elle-même conserve intact le charme du village fortifié datant du XV^e siècle abritant aujourd'hui suites et cottages à louer. **CB**



SU GOLOGONE EXPERIENCE HOTEL

Le goût et les couleurs

UN HÔTEL, BIEN SÛR. MAIS AUSSI UN MUSÉE VIVANT DE LA CULTURE ET DE L'ARTISANAT PROPRES À LA SARDAIGNE, OÙ LES TRADITIONS D'HIER NOURRISSENT LES SAVOIR-FAIRE MANUELS D'AUJOURD'HUI. IMAGINÉ PAR UNE FEMME EXCEPTIONNELLE, SU GOLOGONE RÉVÈLE UNE FACETTE SINGULIÈRE DE L'ÎLE ITALIENNE.

Loin de l'agitation estivale des plages de la Costa Smeralda, Su Gologone se niche dans la région montagneuse de la Barbagia, à l'est de la Sardaigne. L'hôtel tire son nom de la source karstique qui coule à quelques mètres de là, une eau claire et pure, déesse de la vallée depuis la nuit des temps. Dans ce cadre paisible, où cohabitent les bergers et les randonneurs, Giovanna Palimodde, et ses parents avant elle, a façonné un lieu comme il en existe peu. À partir de la trattoria fondée par son père en 1967, elle a constitué, petit à petit, un hameau de *stazzi*, ces maisons pastorales, aux murs blanchis à la chaux, typiques de la Sardaigne. Ici et là, elle a créé de multiples espaces enchanteurs qui font le bonheur de ses hôtes : un potager aux mille odeurs ; au-dessus, un toit-terrasse avec une vue unique sur la montagne ; plus bas, une grande piscine pour les jours de forte chaleur et, plus rare, des ateliers-galleries d'artisanat, les *botteghe*. « J'ai grandi entourée d'artistes, confie Giovanna Palimodde, artiste et collectionneuse elle-même. Ils venaient déjeuner au restaurant familial et passaient la journée ici, à peindre et créer. C'est un lieu très inspirant. »

© DR

Dans les 69 chambres, mobilier, tapis, costumes traditionnels, sculptures, tableaux... Tout raconte une histoire, celle de la Sardaigne et de ses habitants. On s'offre à Su Gologone une introspection joyeuse, nourrie d'émotions et de couleurs, «*fondamentales pour l'âme*», selon Giovanna, et de petits bonheurs. Celui d'un café sur une terrasse ensoleillée, d'un cours de céramique avec Maria ou d'un pain chaud sorti du four. Et quand le soleil disparaît, on contemple le ciel étoilé et on prolonge le dîner jusqu'à tard dans la nuit. La vie douce, la vraie. **ALS**

UN VOYAGE CRÉATIF

Dans la fraîcheur du matin ou à l'heure de la sieste, les hôtes de Su Gologone se retrouvent à l'ombre d'une pergola sur le Terrazzo dell'Arte, pour participer à des ateliers de peinture, de céramique ou de peinture sur textile, animés par des artisans locaux. À deux pas de là, la Botteghe di Su Gologone, la boutique de la marque lancée par Giovanna, rassemble bijoux, textiles, vaisselle et petits objets fabriqués à la main. Comme une ode aux couleurs, aux matériaux et aux savoir-faire de la Sardaigne.



Page de gauche

Giovanna Palimodde a imaginé un univers original, à la fois flamboyant et feutré.

Ci-dessus

L'hôtel s'étend au cœur de la nature, dans une zone montagnaise, la Barbagia, plus calme que le littoral.



PERMA SERIFOS

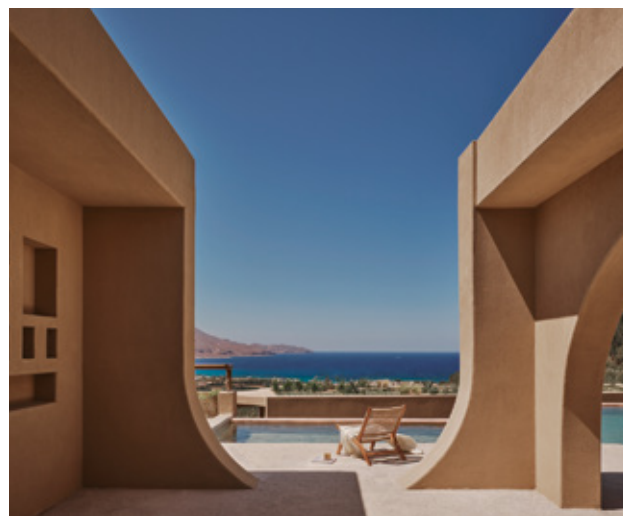
L'hôtel-manifeste

À deux heures de ferry au sud-est d'Athènes, sur l'île de Serifos, une retraite contemporaine à nulle autre pareille a été inaugurée l'an dernier, au beau milieu d'un environnement brut. Creusé à flanc de colline, balayé par les vents, cet ensemble de bâtisses en pierres sèches, percées d'ouvertures sans vitre, se compose de cinq suites isolées les unes des autres, chacune avec sa piscine et sa cuisine extérieure, avec la mer Égée en ligne de mire. Plusieurs plages, un port, un village sont à proximité, mais sur place, l'impression d'être seul au monde domine. Le cadre désertique, le design résumé à la trilogie bois-béton brut-pierre, la vie au grand air sont propices au repos, au ressourcement, à l'épanouissement personnel, aux valeurs d'une philosophie du bien-être appelée Perma, d'où l'hôtel tire son nom. Les activités proposées sont dans le même esprit et en communion avec la nature : yoga, bain sonore, leçon de poterie, rando sur les falaises au-dessus des flots... Une curiosité dans les Cyclades. **CB**

© DIVERCITY ARCHITECTS, DR

TELLA THERA

La nature sert de fil rouge à ce nouveau Design Hotels proche de Kissamos, à la pointe nord-ouest de la Crète. Elle s'invite dans le choix des lignes organiques, des matériaux, de la palette de couleurs, dans les cartes du restaurant « de la ferme à la table » et du spa, et aussi dans le rythme de vie, tout en douceur. Cet ensemble de vingt suites immenses (minimum 140 m²) et une villa privée s'étale sur le flanc d'une colline, au milieu des oliviers, comme dans un écrin, avec la mer à ses pieds. **CB**



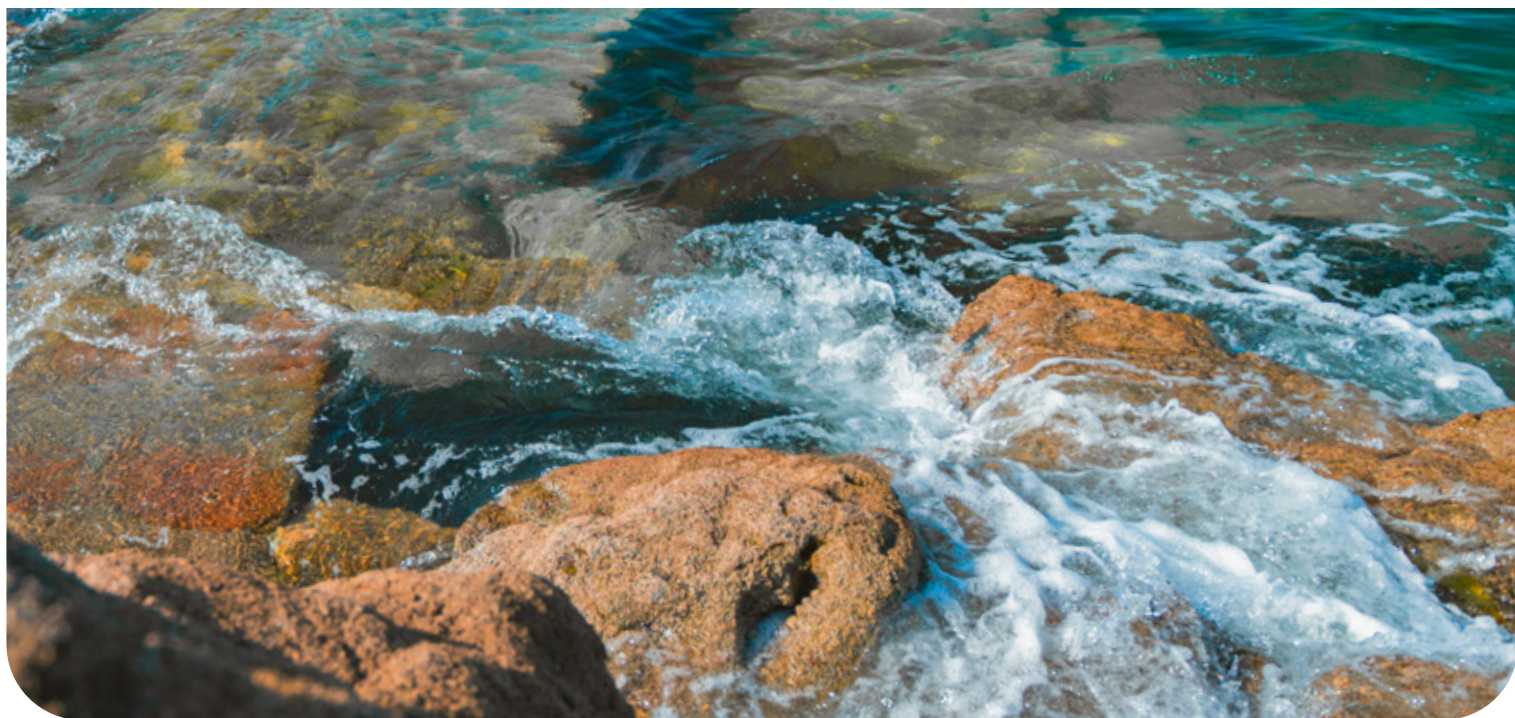
FOUQUET'S MYKONOS

Après Paris, New York, Saint-Barth et Courchevel, la collection Fouquet's du groupe Barrière dédiée à l'art de vivre et au « luxe vivant » s'installe cet été à Mykonos. Au sud de l'île, entre deux jolies baies, cette cinquième adresse, avec accès direct à la plage de Paraga, réunit 61 suites et 3 villas à l'architecture cycladique, certaines avec piscine privée, un restaurant du concept japonais Roka, un spa Dr Barbara Sturm, mais aussi, plus surprenant, une piscine intérieure et un terrain de basket sculpté dans la roche ! **CB**





ENVIE DE FRANCE



© THIBAUT POREL

En toutes saisons, Saint-Malo invite à prendre le large. Se promener sur ses remparts, admirer l'océan au rythme des marées, déguster les produits de la mer. Le dépaysement près de chez soi!



LE PAVILLON DES JARDINIERS

Dans l'intimité de Versailles

CINQ ANS APRÈS SON OUVERTURE, LE GRAND CONTRÔLE, PÉPITE DE LA COLLECTION AIRELLES, S'OFFRE UNE EXTENSION AVEC DEUX SUITES AUX FAUX AIRS D'APPARTEMENTS ROYAUX ET UNE TABLE CONVIVIALE ET CHIC SIGNÉE ALAIN DUCASSE. AU SEIN MÊME DU CHÂTEAU DE VERSAILLES ET TOUT PRÈS DE SES MERVEILLEUX JARDINS.

Si les murs pouvaient parler, ceux du Grand Contrôle et du Pavillon des Jardiniers auraient sans doute d'incroyables histoires à conter. Le premier était la résidence du contrôleur général. Un personnage clé, raconte Julien Révah, le directeur du 5-étoiles : *« Il pouvait, depuis ses appartements, rejoindre directement la chambre du roi, en toute sécurité. Soit par l'extérieur, soit par des passages protégés. »* Le second était occupé par les jardiniers de Versailles. Tout juste restaurée et embellie par l'architecte Christophe Tollemer, entre antiquités, objets d'art et tissus Pierre Frey, cette aile, dont les fenêtres donnent sur les Jardins de l'Orangerie et sur les Cent Marches, s'étend sur près de 250 m². Un écrin pour huit personnes qui peut être privatisé pour des séjours exclusifs ou des événements familiaux, avec un majordome à disposition. Autre option, réserver l'une des deux suites : Quintinie (dédiée au jardinier en chef de Louis XIV), avec un grand salon et deux chambres, dont une, ravissante, pour les enfants, et Le Nôtre, du nom du créateur des jardins de Versailles.

© VINCENT LEROUX, ROBIN LEBEVRE

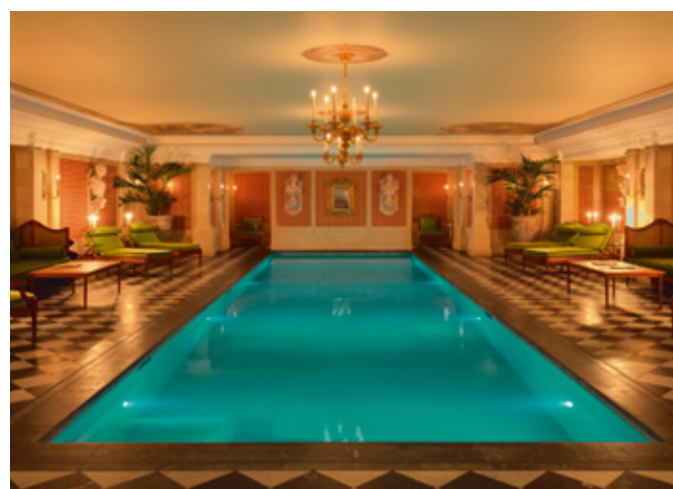
Au rez-de-chaussée, un nouveau restaurant, la Table des Jardiniers propose une version du dîner plus décontractée et moins cérémoniale que le Festin Royal, étoilé, servi au Grand Contrôle par les équipes d'Alain Ducasse. Ici, le chef a voulu une cuisine de jardin et de saison, dans la grande tradition française. À la carte, poireaux vinaigrette ou soupe à l'oignon, pot-au-feu ou blanquette de veau, mousse au chocolat ou île flottante... Des plats que les convives français apprécient de retrouver dans leur expression la plus noble, avec un brin de nostalgie, et que les étrangers découvrent avec délice. Dans les trois salons en enfilade, ils se partagent les marmites, piochent dans les plats sans retenue, et s'amusent à couper eux-mêmes les pousses de petit pois mis à disposition sur la nappe blanche brodée, pour agrémenter leurs mets salés : *« Un clin d'œil à Louis XIV qui adorait les petits pois, rappelle Julien Révah. Ses courtisanes en emplissaient ses poches et il les croquait crus, comme des bonbons ! »* &



Page de gauche L'entrée du Grand Contrôle, 5-étoiles, seul hôtel dans l'enceinte du château de Versailles.

Ci-dessus La chambre de la suite Quintinie, 120 m² entre mobilier d'époque et tissus Pierre Frey.

Ci-dessous, à gauche L'un des salons de La Table des Jardiniers. Esprit Grand Siècle et plats traditionnels à partager.



AVANT-PREMIÈRE AU SPA

Murs pastel, fresques peintes à la main, sauna, hammam, piscine intérieure de 15 mètres de long habillée de marbre de Carrare, deux cabines de soins... Éléгант, bien équipé, le spa du Grand Contrôle innove : il est le premier 100 % siglé LBA, Laboratoires Botanique Avancée, la marque exclusive lancée par Airelles, spécialisée en cosmétique régénérative, qui rejoint progressivement les autres établissements de la collection. La curiosité de ce spa Airelles, c'est aussi la table de massages : elle intègre un dispositif de sonothérapie qui diffuse le son à partir du pied de la table et le fait traverser le matelas. Une expérience sensorielle étonnante.

Saint-Malo

Cœur de pirate

LIMITER SAINT-MALO À SES MAJESTUEUX REMPARTS SERAIT FAUSSE ROUTE. IL FAUT AUSSI SE PERDRE SUR LA PROMENADE DE ROTHÉNEUF, SE PRÉLASSER SUR LA PLAGE DU SILLON OU FAIRE SES EMPLÉTTES SUR LE MARCHÉ DE SAINT-SERVAN. SURCOUF, JACQUES CARTIER, CHATEAUBRIAND... TOUS ONT LARGUÉ LES AMARRES D'ICI. AU GRÉ DES MARÉES, DÉCOUVRIR LA CITÉ CORSAIRE, RICHE EN HISTOIRE COMME EN ACTUALITÉS, EST TOUJOURS UNE AVENTURE.





Vue aérienne de l'Intra-Muros, le cœur historique de Saint-Malo avec, en bout de baie, le Fort National. L'histoire s'impose toujours au regard dans cette ville très dynamique.

« **S**aint-Malo, bâti sur la mer et clos de remparts, semble, lorsqu'on arrive, une couronne de pierres posée sur les flots dont les mâchicoulis sont les fleurons. » La formule est de Gustave Flaubert, qui a écrit, tout comme François-René de Chateaubriand, lui, Malouin pur jus, de très belles lignes sur la ville fortifiée de Bretagne. Ni les siècles, ni les assauts, ni les guerres ne paraissent avoir eu d'effet sur ses rues chargées d'histoire, sa beauté placide, sa cathédrale Saint-Vincent tout sauf endormie. La meilleure façon de connaître un lieu, c'est de l'arpenter. Vivre Saint-Malo, c'est une procession. Il faut s'armer de curiosité, d'un soupçon de courage pour qui n'est pas habitué à marcher, l'œil toujours aux aguets. Du nord au sud, de Rothéneuf à Quelmer, chercher l'authenticité sous ses formes diverses, des murs à la table, des ruelles pavées aux plages clairessemées d'herbes sauvages.

La ville voit le jour au XI^e siècle. Elle se développe sous le nom de Macloviensem. Les Bretons la nomment Sant-Maloù. « C'est une ville très dynamique, qui a une économie à l'année », explique Charlotte Raulic-Bordron, Malouine de naissance, qui a rejoint le groupe hôtelier familial dont le fleuron est le Grand Hôtel des Thermes. « Il s'y passe tout le temps quelque chose. Et les magasins sont ouverts même en novembre. Ce qui n'est pas le cas partout dans la région. »

Bien sûr, le grand événement, qui revient tous les quatre ans, c'est le départ de la Route du Rhum, prévu le 1^{er} novembre prochain. Sur le port de plaisance Vauban, les vainqueurs de cette épreuve légendaire ont laissé l'empreinte de leurs mains martyrisées, comme le font les stars sur Hollywood Boulevard à Los Angeles, devant le TLC Chinese Theatre. Le regard pointé vers l'horizon ou l'Intra-Muros, comprenez le centre historique de la ville et ses impressionnants remparts, l'impatience vous gagne. Saint-Malo se croque par tous ses quartiers, ses murailles, ses bâtisses polyolithiques comme sorties de romans fantastiques, ses bicoques Art déco polies par les vents.

L'été apporte sa haute saison et son lot d'activités pour tous : des festivals (Folklores du Monde en juillet, Musique sacrée jusqu'au 9 août, No Logo Bzh dans la foulée...), des brocantes (à Saint-Servan ou dans le quartier de la gare), des fêtes de la mer, des régates... L'offre est abondante, les choix pléthoriques. Se perdre dans les rues exiguës autour du lycée Institution ou oublier le temps à la tour Solidor. Mordre dans une crêpe savoureuse place de la Poissonnerie comme déguster des fruits de mer place Chateaubriand. Courir les petites boutiques branchées, rue de Dinan, avec la même curiosité que pour ces cavernes d'Ali Baba emplies de souvenirs pour touristes, parfois des plus cocasses. Pour se loger, là encore, le choix est large. Le Grand Hôtel de Courtoisville a retrouvé tout son prestige, le Grand Hôtel des Thermes s'est refait une beauté sur quarante chambres. À l'Otonali, quai Duguay-Trouin, qui fermera en début d'année prochaine pour embellissement, se caresse le projet d'un futur salon de thé et de son jardin japonais. Décidément, Saint-Malo n'a pas fini de nous faire voyager. ☺

© THIBAUT PORIEL



GRAND HÔTEL DES THERMES *Le temple du bien-être*

IL ÉTEND SA SPLENDEUR AU BOUT DE LA PLAGE DU SILLON. COMME UNE VILLE DANS LA VILLE, À LA FOIS BOUILLONNANT ET PAISIBLE, CET HÔTEL DE BORD DE MER APPARTIENT PLEINEMENT À L'HISTOIRE DE SAINT-MALO.

De puis 1963, lorsqu'un médecin rennais, le docteur Heger, et des entrepreneurs malouins, se sont entendus pour créer les Thermes marins de Saint-Malo, l'adresse est devenue une des destinations privilégiées des curistes français. Dans son sillage, un hôtel, magistral, qui fait partie intégrante de la vie de Saint-Malo. « *Une cure de thalassothérapie, c'est aussi bien manger, bien dormir* », assure Olivier Raulic, directeur général du Groupe Raulic, propriétaire des lieux. *« Ici, on s'occupe de vous de A à Z. Vous avez le plaisir de la table, qu'elle soit diététique ou gourmande, mais également celui d'une chambre avec tout le confort et tous les services qu'un hôtel 5-étoiles peut apporter. »*

Retour en 1885. La commune de Paramé ne s'est pas encore unie à Saint-Malo (il faudra attendre 1967). Fraîchement inauguré, le Grand Hôtel devient le lieu de rendez-vous du gotha, qu'il soit français, russe ou britannique. Les décennies passent, déclinantes. Sorti de sa torpeur dans les années soixante grâce aux thermes, l'établissement est racheté en 1983 par Serge Raulic, le père, ancien directeur de la thalassothérapie de Quiberon. C'est le début des transformations : un nouvel étage en 1987, une extension du bâtiment en 1990, où se

nichent désormais un bar, La Passerelle, et le somptueux restaurant, La Verrière. Il y a quelque chose de presque fascinant à longer les couloirs comme sans fin de l'établissement, dans un silence bienfaiteur. Un jour, Les Amis de Jacques Cartier se réunissent dans une salle offrant une vue spectaculaire sur le bord de mer. Un autre, ce sont des familles qui se retrouvent sur de belles tablées au restaurant Le Cap Horn, aux larges baies vitrées. « *Ce que nous véhiculons*, explique Charlotte Raulic-Bordron, directrice expérience client du groupe, *c'est toute une tradition hôtelière. Un esprit Belle Époque en hommage aux années vingt-trente qui virent briller l'hôtel à travers toute l'Europe, tout en innovant en permanence et en préservant ainsi cet écrin magique avec tout le confort moderne.* »

Le Grand Hôtel des Thermes compte 177 chambres. Quarante d'entre elles viennent d'être rénovées avec un sens précis du détail et du luxe, sous l'égide du cabinet d'architecture Yana K. basé tout près, à Saint-Lunaire. Douches à l'italienne, luminaires élégants et discrets de CVL Luminaires, décor signé de l'Atelier d'Offard à Tours, ou encore œuvres de l'artiste malouine Aimee Fordos aux murs... Tout ici concorde à donner à chaque chambre le souffle et la grâce du dépaysement. 🏡

© DR



Page de gauche L'une des nouvelles chambres, dans une belle harmonie de couleurs, du beige du sable au bleu de la mer.

Ci-dessus Bâti à la fin du xix^e siècle, l'hôtel offre une vue spectaculaire et poétique sur la Côte d'Émeraude.



GRAND HÔTEL DE COURTOISVILLE

Renaissance d'une légende

CETTE ADRESSE PRESTIGIEUSE ROUVRE SES PORTES APRÈS TROIS ANS POUR, PLUS QU'UNE RÉNOVATION, UN VÉRITABLE BAIN DE JOUVENCE. BILAN : UN STYLE BELLE ÉPOQUE PIMENTÉ DE TOUCHES CONTEMPORAINES.

Il faut remonter à 1906, aux heures glorieuses du casino de Paramé, pour trouver l'acte de naissance du Grand Hôtel de Courtoisville. À l'époque, l'endroit servait de villégiature aux joueurs venus tenter leur chance sur la Côte d'Émeraude. Et soudain, l'imaginaire se met en branle : banco, comtesses russes, millionnaires déchus... De cette période, il ne reste que des bribes de souvenirs finement noyés dans le décor du somptueux bar néo-Art déco de l'hôtel. Courtoisville aurait pu ainsi vivoter, non loin de la Chaussée du Sillon à Saint-Malo. Il aura fallu que Gérard Jicquel, fondateur de Beautiful Life Hotels, s'intéresse à cette prestigieuse adresse tombée en désuétude pour qu'elle renaisse aujourd'hui, tel un phénix. Cela après trois ans de travaux pharaoniques, dont la construction d'une aile jumelle au bâtiment historique, faisant passer ainsi l'établissement de 40 à 63 chambres et suites.

« Ce qui fait notre singularité, souligne Franck Louâpre, le directeur général, c'est que nous sommes nichés dans un quartier de villas malouines. Il y a beaucoup d'établissements sur le front de mer, mais très peu sont sur la « deuxième ligne », à une cinquantaine de mètres de la plage, jouissant d'un grand espace en plein soleil, au calme, et où vous pouvez profiter d'une des plus grandes piscines

couvertes d'hôtels de Saint-Malo. » Hervé Riaudet, du cabinet rennais Méridien Zéro, s'est attelé à repenser le somptueux style Belle Époque de l'endroit. Pas en reste, les créateurs locaux ont également participé à cette résurrection. Les luminaires pleins de poésie sont l'œuvre de la Rennaise Aurélie Cousin et les tables de coquillages recyclés celle de l'entreprise Ostrea, installée près de Rennes. Riche de ses 120 ans d'histoire, Le Grand Hôtel de Courtoisville se retrouve ainsi de plain-pied – et avec quel panache ! – dans la modernité. Le magnifique lobby sous verrière Eiffel, avec ses faux airs de cabinet de curiosités, donne immédiatement le ton d'une immersion dans le luxe discret. Les chambres et suites viennent puiser leur style dans la nature bretonne. Le vert sauge, le beige sable, le bleu de l'océan répondent en écho au charme sauvage de la région. Dans une atmosphère épurée, le spa Sothys propose hammam, sauna, six cabines de soins, et abrite une superbe piscine Art déco. À l'extérieur, le paysagiste Hugo Champion a imaginé un jardin comme un lieu de repos et d'échanges, cadre idéal pour profiter d'un cocktail inventif du bar Le Baccara. Au 1906, le restaurant de l'hôtel, le chef Antoine Pelé signe une carte aux savoureux accents malouins où les trésors de l'océan proche et les délices des marchés voisins s'accordent à merveille. &



Page de gauche La façade historique et sa nouvelle aile, fruit de trois ans de travaux.

Ci-dessus Minutieux et inspiré, l'architecte Hervé Riadet a redonné du faste à l'esprit Belle Époque.

Ci-dessous Hommage au passé de l'hôtel, Le Baccara, au style Art déco revisité, et en arrière-plan, le restaurant Le 1906.



© CHRISTOPHE LE POTIER



Où jeter l'ancre ?

LONGTEMPS REFUGE DES CORSAIRES, LA VILLE A TOUJOURS ACCUEILLI LES VOYAGEURS. VOILÀ QUATRE HÔTELS AU BORD DE L'EAU OÙ IL FAIT BON ABORDER.

LE NOUVEAU MONDE

Paré au départ

Dans le lobby, avec ses portraits de figures locales (Cartier, Surcouf...), ses superbes malles vintage, comme en attente, on se sent déjà larguer les amarres. Ce 4-étoiles entre mer et ville, avec spa et piscine, joue à plein la carte de l'évasion. Se nichent ici 83 chambres élégantes à l'esprit familial. Pour rejoindre la plage, il suffit de traverser la rue. Quant aux amateurs de voyages immobiles, ils trouveront au bar une carte riche en spiritueux et épices du monde entier, prétexte à de jolis périples.

VILLA ELLERSLIE

Beauté rétro

Sur la Chaussée du Sillon, la bâtisse créée en 1923 par l'illustre architecte malouin Yves Hémar a comme des airs de belle endormie. Mais ne vous y trompez pas. À l'intérieur, revisitée avec lyrisme par Isabelle Cerez du Studio 48.2 de Saint-Lunaire, la villa Ellerslie entraîne dans un beau voyage, entre modernité et souvenirs de famille. C'est une maison d'hôtes pour dix personnes, avec vue imprenable sur la mer et tenue avec discrétion par Pierre Lepeltier, ancien de la marine marchande.

HÔTEL ANNE DE BRETAGNE

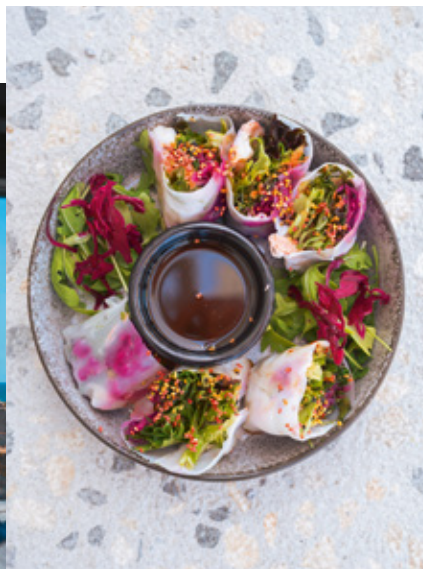
Vivre la reine !

Lové dans une petite rue de l'Intra-Muros, qui prend par magie des airs d'Italie, ce délicat hôtel est le fruit de travaux herculéens qui l'ont vu modifié de fond en comble. Cette rénovation de 23 mois a dévoilé toute la richesse architecturale de ses murs, au coeur même du Saint-Malo historique. Aujourd'hui, fier de ses 37 chambres, de sa piscine, de son bar, de son espace *coworking*, c'est un 4-étoiles contemporain et sans aucune faute de goût, jusque dans son restaurant, le Pasta Mia.

OCEANIA SAINT-MALO

Escale zen

Voilà une des adresses favorites des voyageurs passant par Saint-Malo. Au bord de la plage du Sillon, face à l'océan et à quelques centaines de mètres de l'Intra-Muros, l'Oceania jouit d'une situation enviable et de vues exceptionnelles. Ce 4-étoiles a rouvert en avril 2024 après six mois de rénovation. Paisible à souhait, proposant des chambres avec vue sur mer ou sur le port (pour les exégètes de la Route du rhum), dont deux nouvelles suites exceptionnelles au 4^e étage, il possède piscine intérieure, jacuzzi, hammam. &



Tables corsaires

SAINT-MALO FOURMILLE DE RESTAURANTS POUR TOUS LES GOÛTS, TOUS LES BUDGETS. PETIT TOUR DE TABLES RÉCEMMENT OUVERTES, ET DÉJÀ DE JOLIS COUPS DE CŒUR.

O'BIKINI BÉ Salé-sucré

Depuis un an, avec sa large vitrine et son style industriel (signé du cabinet malouin Glaz Architectes), l'O'Bikini Bé s'est imposé avec douceur comme un haut lieu gourmand, à quelques mètres de la plage. Le bikini en question est un petit sandwich grillé d'origine catalane que le chef Nicolas Bourdon a remis à la page. Restaurant, salon de thé, mais aussi pâtisserie sous l'égide de la talentueuse Anne-Claire Daubus, ce lieu protéiforme remporte tous les suffrages pour qui cherche un lieu où s'attabler ou trouver de quoi aller grignoter sur le sable.

DOMA Duo breton

C'est une petite adresse de la Grand Rue, mais à la réputation déjà excellente. L'ambiance y est aussi décontractée que la cuisine précise. À la tête de Doma (« maison » en slave), le jeune couple formé par Elena et Charles met les petits plats dans les grands pour une « carte du moment » qui fait le bonheur des gourmets. Ce micro-restaurant mise sur la simplicité, le circuit court et les vins nature. Volaille, poisson, végété... tout y est. Avec une nouvelle idée pour l'été : l'introduction d'une offre de *finger food*, à picorer.

LE 5 Vue mer

Pour trouver Le 5, il faut monter au sommet de l'Hôtel France et Chateaubriand. La vue y est déjà admirable : un 180° sur la cathédrale, le Fort National et l'île de Cézembre. Et le décor refait à neuf. L'atmosphère est marine, dans les tons bleu et blanc voulus par Jean-Philippe Roy, le propriétaire de l'établissement. En cuisine, le jeune prodige Florian le Masson connaît habilement ses classiques (saint-pierre rôti, homard grillé...) ou les revigore pour le plaisir des palais (pied de cochon snacké...). Un lieu chic et charmant.

LA TRINQUETTE Adresse ad hoc

Envie de croiser la fourchette avec un loup de mer ou une navigatrice au long cours ? Adresse mythique, La Trinquette change de cap pour s'installer au cœur du port de plaisance Vauban. Pour les amateurs de carte brasserie cosmopolite, tout y est – nachos, onigirazu, brochettes de gambas... – dans une atmosphère nautique et colorée. Inauguré mi-juin, le *rooftop* de 300 m² offre une vue imprenable sur les remparts de l'Intra-Muros. À noter, le service à emporter pour satisfaire la gourmandise des plaisanciers. ☺

© MICKAEL AUVERT, NINA DUCLEUX, OLIVIER RIMBON FOELLER DR

Carrément à l'Ouest

TROIS FEMMES QUI ONT LEUR VILLE CHEVILLÉE AU CORPS ET EN VANTENT VOLONTIERS LE CŒUR SAUVAGE ET LA BEAUTÉ NATURELLE. TROIS MANIÈRES D'ABORDER SAINT-MALO PAR-DELÀ SES FABULEUX REMPARTS.



Mathilde Gédouin-Lagarde

Directrice générale adjointe de Phytomer

« Chez Phytomer, Saint-Malo est à l'origine de tout. L'entreprise est née ici et le site de production se trouve à 30 minutes dans la baie du Mont Saint-Michel. Mon quartier préféré reste celui de Rothéneuf. C'est là que se trouvent les plus belles plages, sauvages, vides de monde. Les remparts, ce n'est pas ce que je recommande en premier. Il faut s'aventurer sur les chemins de randonnée

entre Saint-Malo et Cancale. Il y a des plages et des falaises à couper le souffle, une eau vivifiante, le grand air. Une boutique de cœur ? Je dirai Nanna Bazaar, rue de Dinan, avec ses corners colorés, remplis de trésors pour les ados, les copines, les petits plaisirs... Pour l'heure du thé, je vais à La Réserve, un concept-store qui propose mobilier, bijoux, vêtements et un brunch délicieux. Et pour les soins, même si c'est orienté, je vous invite à découvrir ce magnifique lieu de ressourcement qu'est le Phytomer Spa Émeraude, rue du Commandant l'Herminier. »

Maud Vatinel

Fondatrice du Studio Sauvage, autrice et instagrammeuse (@baroudeuseculinaire)

« Cela fait 18 ans que je vis à Saint-Malo avec mon compagnon et notre fils est Malouin 100 % pur beurre. Je suis passionnée par la Bretagne et sa cuisine. Ce qui me plaît le plus dans Saint-Malo, c'est son côté nature, lorsqu'on s'éloigne un peu des remparts de la ville, la mer, les éléments. Solidor est mon quartier favori, authentique, moins touristique que l'Intra-Muros qui reste magnifique. Pour manger, il faut aller au Studio Sauvage évidemment, ma cantine végétale-studio, rue Ville Pépin, un lieu où s'accordent les cours de yoga, de Pilates et la cuisine. Parmi les commerces de proximité, je conseille Bleunv, un fleuriste du quartier de Saint-Servan et, pour dîner, Doma, qui est très sympa et tenu par un couple adorable. »

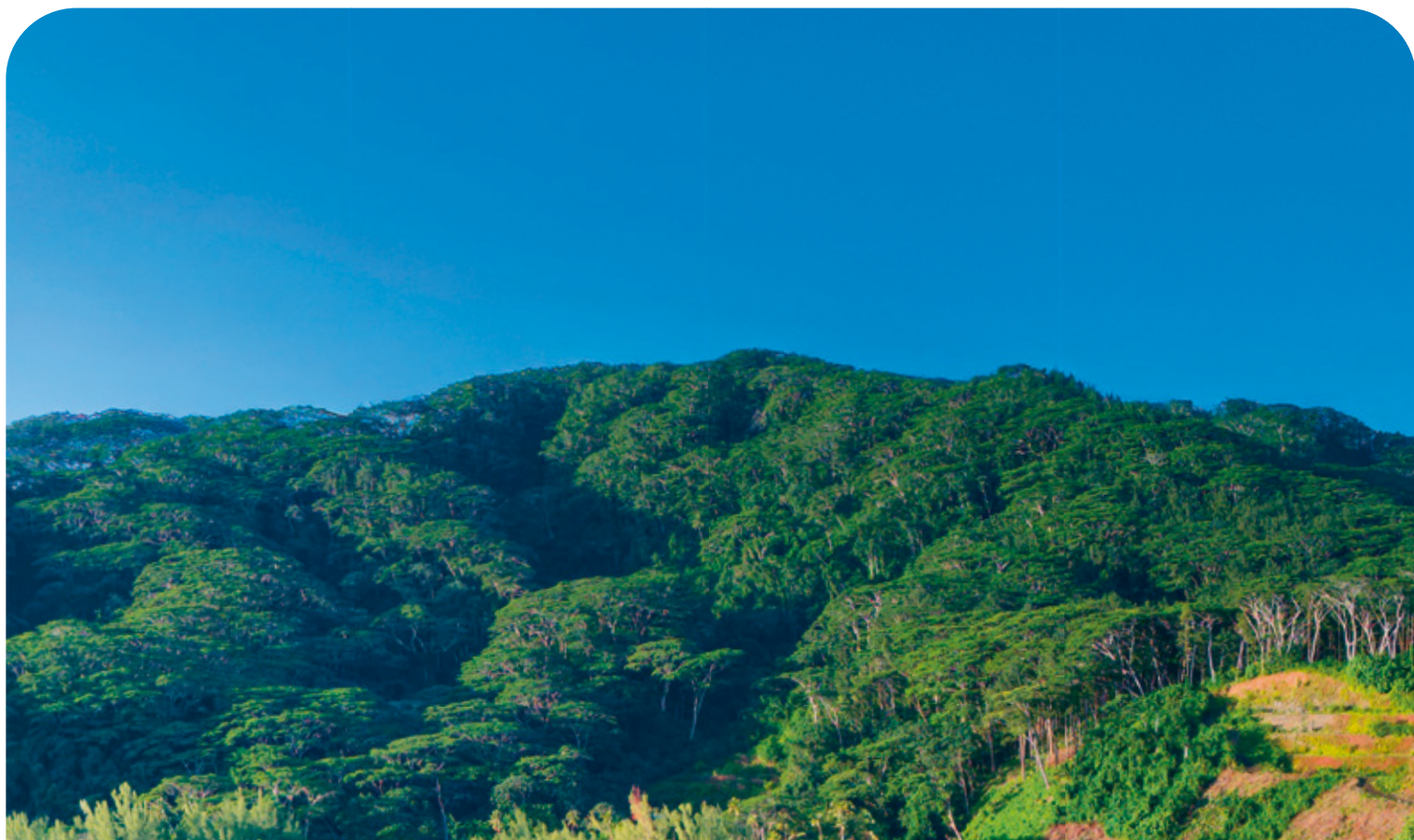


Charlotte Raulic Bordron

Directrice expérience client du groupe Raulic

« Comme on dit ici : « On revient toujours au Rocher. » Je suis Malouine de naissance. J'ai fait mes études à Paris où j'ai majoritairement vécu, ce qui m'a permis de voir autre chose, puis de revenir. La qualité de vie à Saint-Malo est extraordinaire. Au Grand Hôtel des Thermes, nous accueillons nos clients avec une forme de simplicité, d'humilité, très prégnante chez nous. Ce qui compte, c'est la relation humaine. Ici, c'est authentique, comme Saint-Malo ! En tant que Malouine, j'ai bien sûr quelques bonnes adresses : la crêperie Bergamote, par exemple, en face de la cathédrale Saint-Vincent, pour ses desserts époustouffants. Nous avons aussi la chance d'avoir une belle boulangerie, Maison Malécot, avenue du Révérend Père Umbricht, dont l'approche de la pâtisserie est très moderne. Et si on veut s'échapper un peu, je conseille Colette à Saint-Coulomb, à moins de dix minutes de Saint-Malo. Sur une plage un peu sauvage s'est créé un lieu avec terrasse assez extraordinaire. »





ENVIE D'AILLEURS



© JEAN BERNARD CARILLET

Le lodge Apatoa, sur l'île de Raiatea, est un spot idéal pour découvrir tous les charmes naturels de la Polynésie française. Le voyage d'une vie.



VILLA SAN MICHELE

Exubérance végétale

CERNÉ PAR LA FORÊT DU MONT CECERI, LE 5-ÉTOILES TOSCAN DU GROUPE BELMOND, JUSTE RÉNOVÉ, S'ÉTALE EN SON JARDIN D'UN HECTARE. NOCES DIVINES DES CYPRÈS, DES CHÊNES, DES OLIVIERS ET DES FLEURS AUX TEINTES AUSSI SUBTILES QUE LEURS PARFUMS. RÊVERIES À L'ITALIENNE.

Llle a beau dominer Florence, être perchée sur la colline près de Fiesole, on ne devine la demeure qu'en négociant le dernier virage de la route étroite, empruntée avant la construction de la voie rapide, pour relier Florence à Bologne. Route parallèle à la Via degli Dei, le « Chemin des Dieux », joli sentier de randonnées. Ces quelques sinuosités entretiennent le mystère, attisent l'émotion avant que la façade de ce qui devint, au xv^e siècle, le Convento di San Michele alla Doccia, monastère franciscain, s'impose avec grâce.

Le concierge invite à sonner la cloche comme il était de mise pour tout visiteur au temps des religieux. Un rite, une entrée en matière avant de pénétrer dans le saint des saints, la réception, occupant désormais l'ancienne église Saint-Michel Archange. De merveilleux bouquets de fleurs naturelles, très Renaissance, éclairent la pénombre. Clé en main, on traverse le cloître, puis la terrasse embaumant la rose et le jasmin pour gagner ses appartements, côté jardin. Une volée de marches, un petit chemin pavé où l'odeur des fleurs

de citronniers et celle du jasmin s'accordent sans fausse note, desservent la chambre 54 et son impressionnante salle de bains en marbre vert sauge. Des fleurs, toujours des fleurs, des pivoines rouges joufflues en bouquet sur la table en scagliola, tout enivre de poésie, de spiritualité. « *La Villa San Michele invite à l'écoute, à apprécier la paix, la sérénité, la beauté. Nous avons pensé la décoration, notamment celles des suites et chambres, 15 dans le corps principal du monastère, 24 dans les jardins, en lien justement avec ces jardins, l'artisanat toscan, la richesse culturelle de Florence, mariant des pièces design à des objets de collection vintage et des artefacts rares* », précise Luigi Fragola, architecte et designer d'intérieur florentin, qui a œuvré en lien étroit avec les équipes design de Belmond. Osant quelques pas de traverser, installant sur la grande terrasse la fenêtre suspendue de l'artiste argentin Leandro Erlich, *Window and Ladder*, et dans l'ancien cloître une autre de ses œuvres, *The Cloud*, soulignant un triptyque religieux du xvi^e siècle. Le passé et le présent, liés, magnifiés.



Page de gauche Le Convento di San Michele alla Doccia, datant du ^{xv}^e siècle, avec sur sa façade des fresques attribuées à à l'école de Michel-Ange.

Ci-dessus Dans le bâtiment principal, sous verrière, derrière la réception, une des loggias-salons végétalisées.

Ci-dessous, à gauche Lumineuse, fleurie, La Limonaia, une des trois nouvelles suites signature, en surplomb des jardins.



UNE « CELLULE » BEAUTÉ

Au premier étage de la Villa San Michele, dans deux anciennes cellules religieuses, le spa Guerlain, avec les fresques et peintures réalisées à la main par Elena Carozzi, ressemble à un jardin toscan avec ses trois jolies suites. Succomber, pendant 90 minutes, entre les mains de Gloria, au soin exclusif anti-âge à l'Iris di Grazia, est extase. La grande piscine, elle, s'étend à l'extérieur, en terrasse et en hauteur. Lors de la rénovation, sa forme vintage a été judicieusement conservée.



En restanque, dominant villa et jardins, la piscine chauffée, prolongée d'un restaurant grill, a conservé son style vintage.



Aménagée lors de la rénovation dans l'ancienne orangerie, la terrasse de la suite Limonaia dévoile le bâtiment principal.

En 1982, séduit par la localisation et l'architecture de la Villa, alors un vilain hôtel, et par et sa localisation, devinant son potentiel, le groupe Orient-Express Hotels, désormais Belmond, la rentre dans son portefeuille, programmant avec la direction des Beaux-Arts de Florence une grande restauration dans les règles de l'art, respectant et ressuscitant scrupuleusement ses six siècles d'histoire. Une histoire commencée au xv^e siècle, lorsque les Davanzati, famille aristocratique influente et fortunée, offre à l'ordre des franciscains un bâtiment Renaissance, près du village de Fiesole. Les frères l'aménagent avec bonheur. Plus tard, Pietro Porcinai, un des plus grands paysagistes du xx^e siècle, dessine les jardins géométriques en terrasses, gagnés sur la forêt alentour.

En parallèle de la restauration de 2025-2026, Luca Ghezzi Garden Design a replanté ces jardins, les a enrichis de plantes répertoriées dans les encyclopédies du xv^e siècle. Ces espaces végétalisés invitent désormais aux célébrations, aux fêtes, aux tête-à-tête romantiques, à la dégustation de cocktails, choisis sur un des éventails présentés par Luciano, bar manager. Avec, selon les saisons, le parfum de l'humus échappé des bois, celui, poudré, des iris florentins, musqué de la glycine tricentenaire, citronné de la pergola aux roses. Ils incitent, comme au temps des pères, à la contemplation, mais aussi à se

souvenir qu'un certain Bonaparte ayant annexé la Toscane en 1798, devenu empereur en 1804, chassa quatre ans plus tard, sans ménagement, les Franciscains. Tombé amoureux du monastère, Napoléon se l'appropriait entre deux batailles, s'installant à l'étage noble, dans la pièce dont les grandes baies dévoilent Florence. Cet étage abrite désormais l'une des trois nouvelles suites signature, La Grand Tour. On imagine le « petit » Napoléon se hisser sur les degrés aménagés en contrebas des fenêtres, pour contempler l'horizon avant de repartir sabrer au clair en campagne. Se réjouissant qu'il ait préservé le Convento di San Michele alla Doccia. Béni soit-il ! &

UN CHEF POÈTE

Huit tables seulement à l'Antesi, huit tables avec vue sur Florence et surtout un concept affûté du chef exécutif Alessandro Cozzolino, aussi épicurien qu'esthétique, où les végétaux, les fleurs jouent le premier rôle. Le chef, non seulement prend soin du grand potager de la propriété, mais cueille lui-même des fleurs, des plantes, dont certaines qu'il entropose pour les sécher et décorer ensuite ses mets. L'Antesi forme un joli trio avec le San Michele, table bistronomique, et le San Michele Grill, au bord de la piscine. Superbe carte des vins.



A quelques minutes à pied de la ville de Fiesole, riche en bâtiments du ^{xiv}^e siècle, la Villa San Michele domine avec splendeur Florence, avec, en son cœur, le Duomo.

Un paysage de carte postale, et en prime,
la proximité avec de magnifiques îlots et
la barrière de corail.



APATOA

Un rêve polynésien

LE DERNIER-NÉ DE L'HÔTELLERIE POLYNÉSIE NNE A VU LE JOUR SUR RAIATEA, LA PLUS GRANDE DES ÎLES SOUS-LE-VENT. ABOUTISSEMENT D'UN PROJET FAMILIAL MÛRI AVEC PASSION, CE LODGE SOUS LES TROPIQUES, INDÉPENDANT ET ATYPIQUE, FAIT SOUFFLER UN VENT DE NOUVEAUTÉ BIENVENU.





« **C**et endroit a une âme, qui nous a littéralement happés ! » En 2019, Didier et Nathalie Candalot sont tombés amoureux de Raiatea et de sa zone la plus sauvage et préservée, à la pointe sud-ouest de cette île qui, jusqu'alors, se distinguait par l'absence notable d'hôtels de standing, à la différence de sa célèbre voisine Bora Bora. Après plusieurs années de travaux, ils ont ouvert Apatoa, il y a un peu plus d'un an. L'accomplissement d'un rêve pour ce couple originaire de la région de Bordeaux, deux chefs d'entreprise issus du milieu de l'aéronautique : « *Nous voulions nous démarquer des codes habituels de l'hôtellerie. Ce concept est le fruit d'une démarche personnelle. Nous avons dessiné chaque espace, imaginé chaque détail.* » Le résultat ? Un établissement inclassable, mi-lodge tropical, mi-hôtel boutique, mâtiné

d'une touche *glamping* de luxe, qui marie élégance contemporaine internationale et authenticité polynésienne.

Le cadre, d'abord : une propriété de 3 hectares totalement isolée, loin de tout voisinage, dans une jolie baie dominée par des contreforts montagneux tapissés d'une luxuriante végétation, à presque une heure de route d'Uturoa, la principale agglomération de Raiatea. Elle ouvre sur le lagon, dans une zone ultra-calme, à l'abri du maraamu, le vent dominant. Une petite plage de sable doré frange le littoral et un ponton en bois conduit à une zone de baignade et de *snorkeling*, à l'aplomb d'un récif foisonnant de vie. Pas de passage de bateaux, pas de jet-ski, aucune autre construction visible. La quiétude est maximale, comme dans une bulle, en immersion dans une Polynésie originelle. L'Apatoa est à dimension



© JEAN-BERNARD CARILLET

RAIATEA, L'ÎLE SACRÉE

Bien moins connue que sa voisine Bora Bora, Raiatea est une île très nature. L'intérieur, au relief prononcé (certains sommets frisent les 1000 mètres d'altitude), dégage une impression de mystère impénétrable. Surnommée « l'île sacrée », Raiatea est aussi considérée comme le berceau de la culture et de la spiritualité polynésiennes. C'est là que se trouve le marae Taputapuātea, classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce site cérémoniel, constitué de grandes esplanades dallées, qui accueillaient des activités sociales, politiques et religieuses avant l'arrivée des Européens, est un haut lieu de la mythologie polynésienne dans tout le Pacifique Sud.



Page de gauche Point fort de l'Apatoa, sa localisation, les pieds dans le sable, en bord de lagon. Un paradis !

Ci-dessus L'intérieur des villas, un mélange harmonieux de couleurs et de textures, de douceur et de lumière.

Ci-dessous La piscine à débordement et le long ponton qui s'avance dans le lagon, idéal pour profiter du coucher du soleil.



Les lignes modernes de la bâtisse principale se fondent dans la végétation luxuriante.



Nathalie et Didier Candalot, les propriétaires-exploitants de l'Apatoa, originaires de la région bordelaise, tombés amoureux de Raiatea.

humaine (15 villas), ce qui garantit des prestations personnalisées. L'architecture de chaque villa s'inspire de la forme des trocas et des conches, des variétés de coquillages présents dans les lagons polynésiens. Dix sont disséminées dans un vaste jardin tropical, les cinq autres sont en bordure de lagon, avec piscine privative et deck orienté vers le soleil couchant. Elles sont couronnées d'une toile tendue bioclimatique qui participe au refroidissement par la circulation d'air entre la toile et le toit. «*Nous avons transposé notre culture d'ingénieurs aéronautiques dans la conception des hébergements; d'où le choix des matériaux et les innovations technologiques déployées, pour favoriser la durabilité*», souligne Didier Candalot.

Vitrages feuilletés et verres teintés avec films spéciaux, sols en matériaux composites imitant le bois, utilisation de la pierre, du métal et du verre recyclé... Dans l'aménagement intérieur, on navigue entre plusieurs textures, cordes, lins, bois et cotons, et une palette de couleurs qui se partage entre le blanc, le gris, le taupe et le grège. La déco s'appuie sur des objets récoltés dans la nature environnante : bois flotté, coquillages, écorces, fleurs séchées, amandes, éponges naturelles, tapa et nacres. Mention spéciale pour le rideau de douche, un assortiment de chaînes composées de maillons en alu anodisé. Les tissus (voilages, coussins, nappes, chemins de lit) ont été conçus en Polynésie, fabriqués en Bretagne et cousus sur place. La touche de fantaisie est apportée par des fresques murales, au-dessus des lits, œuvres de GraffMatt, un graffeur-peintre mandaté pour l'occasion. Elles représentent des scènes de la vie locale, dans l'esprit d'un carnet de voyage. D'autres grandes fresques agrémentent les parties communes, autour de la réception et de la piscine. Le jardin

profus est planté d'essences locales apportées par les habitants. L'Apatoa est également une très bonne table. Son restaurant, l'Atipika'a, face au lagon, est réputé pour sa cuisine bistrannique aux saveurs polynésiennes. Le chef travaille des produits locaux de première fraîcheur, notamment le poisson, apporté chaque matin au ponton par les pêcheurs. À l'heure de l'apéritif, il fait bon se lover dans les «coconut pods» (petites alcôves en forme de noix de coco) au Chill Out Bar, un cocktail à la main, face aux feux du couchant. Côté activités, outre les classiques équipements nautiques (kayaks, paddle, snorkeling), l'Apatoa organise une mémorable sortie pique-nique et baignade, privative, sur un minuscule îlot du lagon, entouré d'une eau d'un turquoise éblouissant. Un site exceptionnel, propice à la robinsonnade. Le mythe polynésien dans toute sa splendeur. ☺

Y ALLER

Air Tahiti Nui relie Paris à Papeete toute l'année avec jusqu'à sept vols hebdomadaires en Boeing 787-9 Dreamliner. Trois classes de voyage : la Poerava Business, avec siège inclinable à plat, la Moana Economy, et la Mānava Premium, entièrement repensée et améliorée depuis octobre 2025 pour un confort optimal. L'expérience à bord est immersive et le personnel navigant 100 % polynésien. Lors des formalités de transit à Los Angeles, les passagers passent par un comptoir dédié, ce qui évite les files d'attente. A/R à partir de 1500 €, incluant un bagage cabine, un bagage en soute (et un bagage supplémentaire pour équipement sportif), des repas chauds avec boissons, ainsi qu'une trousse de confort. airtahitinui.com



ENVIE D'AVOIR ENVIE



Le Vietnam, et notamment la baie d'Halong :
l'une des destinations à succès de Kuoni,
organisateur de voyages depuis 1906.

SORTIR DE L'OMBRE

INDISPENSABLE ! GARDER À PORTÉE DE MAIN, MÊME EN VILLE, SES PRODUITS ANTI-UV. DÈS QUE L'ON ÔTE SON CHAPEAU À LARGES BORDS, SA VISIÈRE, FERME SON PARASOL, OUVRE SES PERSIENNES, SORT DU BOIS, LE SOLEIL, MALIN, BOMBARDE SES RAYONS NOCIFS. RIPOSTE !

1

Eau déjouée

Sous ses airs de ne pas y toucher, agréable comme un coulis de brise, parfumée, invisible, elle résiste aussi bien à la baignade en mer, en piscine ou en lac, assurant coûte que coûte son rôle de filtre UV. Brume solaire fraîche, haute protection SPF 30+, 150 ml, 34,50 €. Nuxe.

2

Résistance enclenchée

Prévenir toutes attaques sournoises des UV et pollutions diverses : fonctions clé de cet écran invisible à base de gingembre papillon et feuille de manguiers bios. À poser une heure avant toute exposition. UV Plus Skin Barrière SPF 50+, 30 ml, 49 €. Clarins.

4

Bonne mine affichée

Quatre en un : fond de teint, haute protection solaire, antitache, anti-âge. En prime : un miniprix. Existe en version non teintée. Pharmacies, parapharmacies, Marionnaud. Fluide teinté embellisseur SPF 50+. 40 ml, 23,50 €. Garancia.

3

Magicien

Alliés avec la pollution atmosphérique, le pollen, la lumière bleue, les rayons du soleil menacent la peau de bien des maux. Le principal : le photovieillissement qui accélère l'apparition des rides, des taches et déshydrate en profondeur. Léger, fluide, soyeux, invisible mais d'une extrême et immédiate efficacité. Écran Urbain multiprotection SPF 50+, 65 €. myBlend.

5

Camouflage assumé

Pour celles qui aiment concilier bronzage, maquillage et protection. En poudrier pratique, deux versions, Fond de teint compact bronzant, 3 teintes, SP F10, 44 €, ou Fond de teint compact Protecteur UV, SPF 30, 5 teintes, 42 €. Shiseido.



HAIR rituel
by sisley
PARIS

La Brume
Bouclier Protection
Cheveux

ProtectiveShield
Mist
For Hair

Hair & Scalp Care

6

Terminé, les cheveux paillasson !

Sensibles aux variations climatiques, aux UV, à l'humidité, au chlore, au sel, au vent, les cheveux, incapables de s'autogérer, se fragilisent, perdent leur brillance, leur vitalité, leur volume, leur tenue. Cette brume légère, non collante, non grasse, diffusée chaque matin de la racine aux pointes et après les bains de soleil, de mer, en piscine, stoppe ces dommages. Pour cheveux frisés ou raides, naturels ou colorés. Efficace dès la première application.

Brume, Bouclier protection, Hair Rituel by Sisley, 100 ml, 80,50 €.



GRAND HÔTEL SPA & THALASSO

ESCALE À SAINT-JEAN-DE-LUZ

APRÈS SEPT MOIS DE TRAVAUX, CETTE INSTITUTION DE LA CÔTE BASQUE, SURNOMMÉE « LE BONBON » POUR SA FAÇADE ROSE ET BLANCHE, RENAÎT AVEC UN SPA MARIN REPENSÉ, OÙ L'OcéAN S'INVITE À CHAQUE ÉTAPE DU PARCOURS DE SOINS.

Ancien port de pêche devenu lieu de villégiature sous l'impulsion de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie, Saint-Jean-de-Luz a attiré très tôt une clientèle en quête des bienfaits de l'air marin. C'est durant cet âge d'or balnéaire qu'est né, en 1900, l'actuel Grand Hôtel Spa & Thalasso, tout juste rénové par Studio MHNA. Les espaces communs ont retrouvé leur superbe dans un dialogue subtil entre héritage Belle Époque et élégance contemporaine. Mais c'est au pied de l'hôtel, sur le front de mer, que se révèle la transformation la plus spectaculaire : entièrement réinventé,

le spa déploie 1 000 m² tournés vers l'océan, dont un superbe espace thermal niché sous des voûtes en pierre avec hammam, sauna, jacuzzi, bains chaud et froid, ainsi qu'une piscine intérieure d'eau de mer chauffée, un espace de relaxation et 19 cabines de soins sur mesure, signés Thalion et Paoma, imaginés comme des « escales ». Pensée pour combattre les effets du stress chronique, l'Escale Sérénité Anti-Cortisol, nouveauté de la saison, s'articule autour d'un rituel complet associant relaxation guidée, bain thermal aux huiles essentielles, enveloppement au magnésium sur lit d'eau de mer et massage personnalisé.

« Le cortisol est un sujet central car il est directement lié aux troubles du sommeil, à l'anxiété et à la fatigue mentale. Notre objectif est d'agir en profondeur grâce à une combinaison de soins marins, de relaxation et, surtout, aux mains expertes de nos thérapeutes », explique Sara Baggio, bras droit de la spa manager. « Nous privilégions des cures condensées de trois ou cinq jours avec de véritables massages de 50 minutes, plutôt que plusieurs soins de 25 minutes espacés sur une semaine », ajoute-t-elle. Une approche contemporaine de la thalassothérapie, centrée sur l'efficacité et la personnalisation. »



Page de gauche Posé sur la plage, ce bâtiment historique devenu 5-étoiles dévoile cet été un espace bien-être métamorphosé.

Ci-dessus Avec son décor minéral et son éclairage feutré, l'espace thermal invite à une immersion sensorielle totale.



L'ESPRIT DES LIEUX

Face à la baie de Saint-Jean-de-Luz, le Grand Hôtel Spa & Thalasso, propriété du groupe Elancia (comme le Domaine du Mas de Pierre ou la Bastide de Biot), est un 5-étoiles de 52 chambres, dont 8 suites, au charme historique, dans un esprit de maison de famille. Au restaurant Aho Fina (« fine bouche » en basque), prisé pour sa vue panoramique sur la plage et l'océan, le chef Jonathan Ayme sert une cuisine créative et généreuse, entre produits de la mer, du terroir basque et influences espagnoles. Chaque soir, un menu dégustation, renouvelé quotidiennement, prolonge l'expérience. Le Clipper, bar de l'hôtel, offre un cadre élégant et intimiste, inspiré de celui des clubs de gentlemen anglais.

COLORAMA

EN CETTE PÉRIODE OÙ L'ÉPOQUE PEINE À RETROUVER SES COULEURS, LES MONTRES, ELLES, N'HÉSITENT PAS. BLEU MAJORELLE, VERT AMANDE, ORANGE BRÛLÉ, JAUNE DE NAPLES : LES CADRANS DE L'ÉTÉ 2026 REVENDIQUENT UNE JOIE FRANCHE, PRESQUE MILITANTE. SÉLECTION DE GARDE-TEMPS QUI ONT CHOISI LEUR CAMP, CELUI DE LA LUMIÈRE.

1

BALTIC HERMÉTIQUE SUMMER *Californie intérieure*

Chaque cadran puise son inspiration dans les années soixante-dix, effervescentes, transgressives et empreintes de légèreté. Rose, orange, jaune, turquoise : Baltic a habillé sa *toolwatch* comme on part en vacances, sans se poser de questions. 37 mm pour 10,8 mm d'épaisseur, étanche à 150 mètres – une rareté dans cette catégorie – et le fiable Miyota 9039 automatique, pour un cadran aussi lisible qu'expressif. Une joyeuse *field watch*. **Prix: 660 €.**

2

BEAUBLEU ECCE FIGURA SMALT *Bleu de chauffe*

Il y a dans cette teinte quelque chose d'ancien et d'urgent à la fois – la couleur des cartes marines d'autrefois, des ciels de Vermeer, des horizons que l'on fixe avant de larguer les amarres. Beaubléu l'a posé comme on pose un mot juste : sans en rajouter. Le boîtier semi-octogonal en acier 316L, 30 mm de large pour 8,6 mm d'épaisseur, joue l'alternance poli-brossé avec cette retenue architecturale qui fait le style si parisien de la maison. **À partir de 990 €.**

3

CITIZEN TSUYOSA SHORE *Force de la marée*

La Tsuyosa enfle son maillot de bain. Dans cette déclinaison pour la plage, la sportive s'habille des teintes changeantes de l'océan. La lunette tournante unidirectionnelle, assortie à la couleur du cadran, renforce l'allure marine sans sacrifier l'élégance de la ligne. Boîtier de 40 mm aux surfaces brossées ponctuées d'accents polis, couronne encastrée à 4 heures, fond transparent sur le calibre automatique 8210 à 42 heures de réserve : tout est là, augmenté d'une étanchéité à 100 mètres. **À partir de 329 €.**

5

SEIKO PROSPEX SPEEDTIMER CHRONOGRAPHES SOLAIRES *Ligne de départ*

Le Speedtimer retrouve ses inspirations d'origine – les circuits, les paddocks, l'adrénaline des années soixante – et les réinterprète dans une palette inattendue. Blanc lumineux, rose pâle, vert tendre : les cadrans sont empruntés à l'automobile. Dans un boîtier de 39 mm, le chronographe solaire délivre la précision qui a fait la réputation de la collection. Une montre qui se recharge à la lumière du jour et colore les vôtres. **Prix: 750 €.**

4

H. MOSER & CIE. PIONEER CENTRE SECONDS SUN BERRY *Limonade et violet*

Ce cadran fumé à décor rayons de soleil, traversé d'aiguilles-feuilles laquées de Super-LumiNova jaune, c'est une gorgée de limonade sous un soleil de plomb. La version Concept, sans logo ni index, pousse l'audace jusqu'à son terme : le cadran devient tableau, le poignet devient manifeste. Boîtier acier de 40 mm, étanche à 120 mètres, bracelet caoutchouc jaune vif : l'aventure est assumée jusqu'au bout du bracelet. **Prix: 18 300 €.**



6

DIOR CHIFFRE ROUGE CHRONOGRAPHE BLACK ULTRAMATTE

Le rouge au cœur

Ode à l'héritage maison, ce boîtier de 41 mm se réinvente dans une lecture ultracontemporaine, arborant le rouge feu en total look : cadran, boîtier en acier noir ultramat, tout concourt à cette couleur dense et sans compromis. Animée par l'emblématique mouvement Zenith El Primero, cette montre dévoile sur le bracelet en caoutchouc noir ses décors de cannage – hommage au rotin qui traverse l'histoire de Dior. Un modèle de caractère entre force graphique et raffinement couture. **Prix: 15 300 €.**

Le chef Yannick Alléno, auteur de la carte de Beauvallon sur Mer, pose sur une banquette dessinée par l'architecte d'intérieur Dorothée Delaye.



BEAUVALLON SUR MER, COMO LE BEAUVALLON

YANNICK ALLÉNO SE JETTE À L'EAU

COMPOSER LA CARTE D'UN BEACH CLUB, UNE PREMIÈRE POUR LE CHEF AUX 18 ÉTOILES, ACCOMPAGNÉ, POUR LA DÉCORATION, DE DOROTHÉE DELAYE. TESTÉ ENTRE MISTRAL ET GRAND SOLEIL, AVEC EN TOILE DE FOND, SAINT-TROPEZ.

© DR

Pari osé de rouvrir, après des années d'errance, l'hôtel imaginé par l'architecte suisse Julien Flegenheimer à Grimaud. Inauguré en 1914, les deux guerres mondiales contrarieront sa vocation. Il bat de nouveau son plein depuis avril dernier sous le nom de Como Le Beauvallon. Avec un sacré joker, le chef Yannick Alléno, auteur des cartes de ses trois restaurants dont, un enjeu dans cette région, celle du beach club posé au ras de la Méditerranée. Une navette en bateau le relie à Saint-Tropez, juste en face. Pour, autour de la rotonde Art déco classée, décliner restaurant, bar et rooftop, le chef a, d'une part, confié les cuisines à Adel Mannai, auparavant à La Réserve Genève, d'autre part, convié Dorothée Delaye à dessiner un décor en osmose avec l'environnement et sa cuisine vagabonde. *« J'ai imaginé une rencontre entre deux écritures esthétiques : l'esprit paquebot en écho à la rotonde iconique et l'élégance de la Riviera des années cinquante, explique l'architecte d'intérieur. J'aime partir d'un lieu et de son âme. Mes sources d'inspiration : la lumière, la pinède, les bateaux, les couleurs de la mer. »* Les matières, bois, jacquard, fer forgé, marqueterie, soulignent l'intention de Yannick Alléno, sa carte



Dorothée Delaye a joué sur le design et les couleurs années cinquante de la Riviera, comme avec ces parasols rayés jaune et blanc, indispensables contre le soleil.

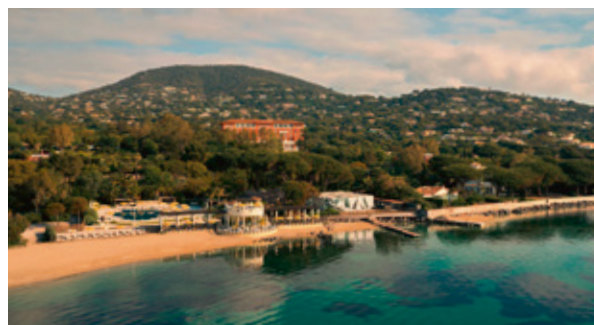
métissée entre Extrême-Orient et Méditerranée. Une carte de partage à déguster en tribu, en famille, sur les grandes banquettes arrondies. On compose son menu entre crudo de poissons, poulpe grillé, pissaladière, friture, aubergine farcie à la niçoise, sauce miso, nems croustillants, dim sum... Et on ne résiste pas aux desserts, comme l'Île flottante lavande sésame, Baba au limoncello, Tangyuan bouillon ananas gingembre. Magnum de rosé, de champagne, rouges légers,

blancs de Provence, cocktails surprenants s'invitent sans façon, conseillés et servis par une équipe à l'image des lieux, gaie, efficace. Amicale! ☺

Beauvallon Sur Mer Beach Club, restaurant, bar, rooftop, déjeuner au bord de la piscine. D'avril à fin octobre, du petit déjeuner au dîner. 7 jours/7, navette bateau A/R vers Saint-Tropez jusqu'à 21 heures. Pas de menu, compter en moyenne 100 € à la carte.



Yannick Alléno a souhaité une cuisine de partage, entre mets asiatiques et méditerranéens, réalisée par Adel Mannai, chef exécutif.



L'ESPRIT DES LIEUX

Inauguré en 1914, l'hôtel du Golf est vite transformé en hôpital militaire. Après 1950, rénové, il redevient lieu de villégiature mondain des artistes, écrivains, politiques, dont Michèle Morgan, Colette, Winston Churchill, Edward Kennedy... Fermé de longues années, il retrouve sa vocation hôtelière et ses 5 étoiles au printemps dernier avec 28 suites ouvrant sur la Méditerranée et 14 chambres donnant sur le jardin de quatre hectares. Géré par le groupe singapourien Como, décoré par la propriétaire de l'hôtel - on aime ou pas -, le Como Beauvallon compte quelque 300 œuvres d'art.



DESTINATION

UNE ÉCHAPPÉE SARTHOISE EN PEUGEOT 408

QUEL MEILLEUR ENDROIT POUR UN WEEK-END AVEC LE NOUVEAU SUV COUPÉ DU LION QUE LA RÉGION DU MANS OÙ LA MARQUE S'EST ILLUSTRÉE DEPUIS 100 ANS ? SURTOUT PEU APRÈS LES 24 HEURES, LORSQUE LA CITÉ PLANTAGENÊT A RETROUVÉ SON CALME. CAP SUR LE CENTRE-OUEST POUR JAUGER DE L'ENSEMBLE.

Ras le bol de l'omnipotence des SUV ? Et si conduire une berline était aujourd'hui une forme de rébellion ? C'est pour ces révolutionnaires du volant que Peugeot a conçu, en 2022, la 408, qui vient tout juste d'être remise au goût du jour, dans ses lignes comme dans ses mécaniques. Cette auto, toute berline qu'elle soit, n'est pas une « voiture à papa ». Car les (indéniables) avantages du SUV

sont passés par là. Inutile de se baisser pour grimper à bord. Alors, la 408 a coupé la poire en deux, choisissant le meilleur des deux mondes pour devenir ce que les pros de l'auto désignent comme un « SUV coupé ». Juché sur ses roues de 20 pouces, il invite à se glisser à son volant très naturellement. Pas exactement comme dans le cockpit étroit de la 9X8 qui vient de courir aux

24 Heures du Mans. Et même si la prestation de cette dernière n'a pas été à la hauteur des espérances de ses concepteurs lors de la dernière édition, quel meilleur endroit que la cité Plantagenêt pour tester les qualités de sa petite sœur routière qu'est la 408 ? D'autant que Peugeot est présent sur les 13 km de la ronde mancelle depuis 100 ans, et que le Lion a remporté quatre fois l'épreuve. De plus, pour ceux qui

© DR



Page de gauche

Avec ses stries verticales plus affirmées, la 408, née en 2022, se met au goût du moment.

Ci-dessus

Son moteur hybride rechargeable offre 85 km en mode zéro émission et ne dépasse pas 5,8 l /100 km, moteur thermique enclenché.

À droite

Le millésime 2026 réinvente le multimédia embarqué et opte pour une nouvelle boîte automatique à 7 rapports.



n'ont pas forcément envie d'affronter les kilomètres d'embouteillages que génèrent la course et ses fans, autant s'y rendre après l'épreuve. La ville a retrouvé son charme de bien avant l'ère de l'automobile, celui d'une cité historique. Toutes les autoroutes mènent au Mans, et pour les emprunter, le moteur hybride rechargeable de 240 ch de la 408 est idéal. Il a l'avantage de l'électrique et gomme les angoisses de la peur de la recharge grâce à son moteur thermique. L'auto permet d'effectuer 85 km en mode zéro émission, idéal pour glisser en silence le long de la cathédrale Saint-Julien. Mais elle n'en oublie pas d'effectuer des centaines de kilomètres en mode thermique grâce au moteur 1.6 L essence, aidée par le moteur électrique. Pour la recharger, 30 minutes permettent de retrouver

80 % de capacité, l'occasion de prendre un café sur une terrasse mancelle. Et, pour une recharge complète, 2 heures suffisent, le temps d'un repas dans l'une des bonnes tables de la région où l'on retrouve bien d'autres délices que la fameuse rilette.

Une fois la batterie chargée, une échappée dans les Alpes mancelles est obligatoire. Parce que ses jolies routes vallonnées abritent, à chaque virage, d'étonnants paysages, comme ces falaises que l'on ne saurait deviner dans cette région du centre-ouest. Un tracé de bitume qui permet également d'apprécier le confort de la 408, et son étonnante sobriété, même en thermique, où elle ne dépasse pas 5,8 l/100 km, soit la consommation d'une citadine, alors que cette grande berline mesure 4,68 m et pèse plus de 1 700 kg. Vient le temps de quitter

la Sarthe pour un temps, car on ne l'abandonne pas longtemps après l'avoir découverte. On emportera toutes ses emplettes locales dans le grand coffre de 415 l. De quoi régaler de futurs et nombreux convives d'excellentes volailles de Loué. Et de sablés de Sablé. ☺

OÙ DORMIR ?

Ceci n'est pas un hôtel de grand luxe, mais un lieu culte : Steve McQueen, Jacky Ickx ou encore Bruce McLaren ont séjourné au Logis Hôtel de France, à La Chartre-sur-le-Loir, durant la semaine des 24 Heures du Mans, entre les années cinquante et soixante-dix. À cette époque, les grandes marques, d'Aston Martin à Porsche en passant par Ford, occupaient les ateliers autour du petit hôtel pour y préparer leurs bolides qui, ensuite, prenaient le chemin du circuit, à 40 km de là.

KUONI

PIONNIER DU VOYAGE DEPUIS 120 ANS

EN 1906, À ZÜRICH, POUR RENTABILISER L'ENTREPRISE PATERNELLE D'AUTOCARS SCOLAIRES PENDANT LES VACANCES DES ÉLÈVES, ALFRED KUONI IMAGINE DES CIRCUITS TOURISTIQUES. LOIN DE PENSER QU'IL OUVRE DES HORIZONS LOINTAINS À DES MILLIONS DE PERSONNES.



Au fil du temps, dans toutes ses brochures, Kuoni affirme son identité d'agent de voyages au long cours.

Malin, Alfred, qui, fort du réseau d'autocars de ses parents, se lance dans le voyage organisé. Il édite une brochure pour commercialiser des circuits en Suisse, mais aussi des excursions au long cours, jusqu'en Égypte. Puis, sachant que les paquebots des croisiéristes fortunés s'ancrent à Nice, il y ouvre une antenne, en 1927. Elle sera suivie, en 1929, d'une deuxième agence à Paris. « *Kuoni, dès lors, cumule les premières*, explique Gonzague de Gélis, président du groupe Kuoni France. *Premier en 1951 à démocratiser les safaris, en 1963 à créer une société au Japon en vue des JO de 1964, premier à s'aventurer dans la Chine de Mao*

en 1966, année de la Révolution culturelle. » On pourrait énumérer nombre de premières fois, tels les tours du monde en Concorde en 1987, 42 309 kilomètres en 16 jours dont 32 h 30 minutes de vol.

Depuis la création de la marque, Kuoni France cartonne. La filiale française, devenue indépendante en 2013, s'inscrit toujours dans la philosophie de son inventeur. Elle regroupe désormais six marques dont deux dédiées au sur-mesure : Émotions, fondée en 2003, ultraluxe, référence haute couture du voyage, en adéquation avec les attentes de ses clients puisque 70 % reviennent. Et Les Ateliers du Voyage, dont les conseillers-experts se définissent

1987 : premier tour du monde organisé par Kuoni France et Kuoni Londres, à bord d'un avion Concorde d'Air France.





Ci-dessus Depuis plus de 40 ans, Kuoni propose des circuits au Mexique, notamment dans le Yucatán, connu pour ses cenotes.



En haut, à droite Pour illustrer un de ses marchés forts, l'Inde, Kuoni choisit le Taj Mahal, à Agra.



Ci-dessus, en bas Symbole dominant la baie de Rio, le Christ rédempteur, invitation à découvrir le Brésil.

comme des artisans, ciselant chaque dossier « rien que pour vous » en partant de la brochure dédiée, modulant, combinant, au gré des envies et des budgets.

« *Nous précédons les tendances*, dit Matthieu Mariotti, directeur du tour-operating, membre du comité exécutif, *avec le souci d'accompagner nos clients, de les conseiller, qu'ils montent leur séjour via notre site internet ou avec une de nos sept agences. Le luxe, c'est l'humain, l'écoute, le lien, le service, l'assurance que, quoi qu'il arrive, Kuoni ne laissera personne en rade. L'informatique, l'IA sont des outils, au service de nos équipes, pas des intermédiaires avec nos clients.* » 



CINQ CADEAUX D'ANNIVERSAIRE

Pour fêter les 120 ans de la marque, Kuoni France propose quatre voyages à date unique pour 12 personnes maximum. Destination : Égypte, Oman, Mexique, Inde. Et, cerise sur le gâteau, un tour du monde, conçu comme une croisière aérienne prestigieuse, en avion privé, opérée avec Safrans du Monde. « *Des mois et des mois de recherches, de travail privilégiant l'exceptionnel, l'inattendu, les surprises... Ce niveau d'exigence, ça n'existe pas ailleurs* », assure Matthieu Mariotti qui, avec ses équipes, ses relais dans le monde entier, a peaufiné ces itinéraires.



LE BYBLOS

L'hôtel iconique de Saint-Tropez

Lieu magique situé au cœur de la ville, le Byblos cultive sa singularité, entre hôtel de luxe et «village» à l'esprit de famille. Nouveauté cette année, des suites inspirées par les couleurs de la région, signées par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez. Côté gastronomie, l'hôtel propose deux expériences: le restaurant italien Il Giardino, avec sa cuisine gourmande et authentique, et le B. Lounge en bord de piscine: un incontournable pour un déjeuner ou un apéritif. Côté détente, direction le Sky Bar pour sa vue imprenable sur la baie.
byblos.com



CROCKETT & JONES

Le confort des mocassins en voyage

Pensé pour accompagner les déplacements avec élégance et aisance, le Harvard 2 s'inscrit dans la collection Travel Loafer de Crockett & Jones. Confectionné en cuir de veau foulonné (Milled Calf), souple et agréable dès le premier port, ce modèle ne nécessite aucune période de rodage. Sa construction flexible et sa semelle City en caoutchouc offrent un excellent confort de marche, aussi bien en voyage qu'au quotidien. Un mocassin polyvalent qui conjugue raffinement, maintien et savoir-faire anglais, hérité de plus de 140 ans d'histoire.
crockettandjones.eu

SOTHYS

80 ans d'excellence française

Depuis 1946, Sothys écrit une histoire unique: celle d'une marque de beauté professionnelle exigeante, profondément humaine et animée par une vision pionnière de la cosmétique. Fondée à Paris par le Dr Hotz et reprise en 1966 par Bernard Mas, Sothys s'est construite sur le respect du métier, la rigueur scientifique, l'amour de la profession et l'indépendance. Aujourd'hui, son développement s'axe sur les mêmes valeurs, avec l'ambition de faire progresser la beauté professionnelle grâce à l'innovation, la science et l'expertise humaine. Attentive à l'écoresponsabilité comme aux attentes des nouvelles générations, Sothys conçoit des expériences de soin performantes.
sothys.fr



LOTHANTIQUE

Un air de vacances

Lothantique présente Aloha: une collection inspirée des traditions maories et de la sérénité des lagons turquoise des îles lointaines, avec un parfum de bergamote, d'ylang-ylang et des accords salés. Lothantique, marque 100% française, adhérente au mouvement «1% for the Planet» et labellisée «Responsable», par la chambre de commerce des Alpes-de-Haute-Provence, vous invite au voyage et à la douceur de vivre. Collection déclinée en bougie parfumée 160 g / 16 €; parfum d'ambiance 100 ml / 15 €; bâtons à parfum 100 ml / 25 €.
[@lothantique_france](https://lothantique_france.com) / Facebook [lothantique](https://lothantique.com) / lothantique.com





© DR

LE PANORAMA

sandfontein.com

ROOM NUMBER

lemirage-hotel.com

AUTOUR DU MONDE

finnair.com/fr-fr
mandarinoriental.com/fr/bangkok/
chao-phraya-river
chatrium.com/chatrumpukhetrawai
kaiareorts.com
clubmed.fr/south-africa-beach-and-safari/
fourseasons.com/mykonos/
hotelsbarriere.com/collection-fouquet-s/
mykonos
myconiancollection.gr
kovemykonos.gr/
omeonmykonos.com
bluegreen.fr
jouer.golf
ytri.no
relaischateaux.com
windjammer-landing.com
lhw.com

NOTRE ENQUÊTE

elia.com/fr/hotels/indonesie/bali/hotel-bali-5701
nowaternous.com
luniwave.com
terrass-hotel.com
molitorparis.com
sotel-marseille-vieuxport.com
montblanc-collection.com
palazzodaniele.com
yonahotel.com
noken.com
grohe.com/fr-fr/
geberit.fr
eu.toto.com/fr/
decotec.fr
beachcomber-hotels.com/fr/hotel/paradis-
beachcomber
bluelagoon.com

baumaniere.com
thalazur.fr/bandol/hotel/
all.accor.com/a/fr.html
waterunite.org
fortevillageresort.com
isangolfadventurehotel.com

UNE RENCONTRE

waterrower.fr

ENVIE D'ÉTÉ

zannierhotels.com/fr/hotels/bendor/
belambra.fr
belhotel-oleron.com
mgallery.accor.com
hotel-coteouest.com
haaitza.com
trimen.fr
maisonroz.fr
villacolette.com
starck.fr
chateaurouher.com
villahelioscapri.com
hotelfincavictoria.com
aman.com/resorts/aman-sveti-stefan
sugologone.it
perma-serifos.com
tellathera.com
hotelsbarriere.com/collection-fouquet-s/
mykonos

ENVIE DE FRANCE

airelles.com/fr/destination/chateau-de-
versailles-hotel/pavillon-des-jardiniers-versailles
laboratoires-botanique-avancee.com
le-grand-hotel-des-thermes.fr
hotel-saint-malo-courtoisville.com
hotel-le-nouveau-monde.fr
villa-ellerslie.com
hotel-annedebretagne.com
oceaniahotels.com/oceania-saint-malo
bikinibe.fr
doma.bzh
le5-restaurant.com

latrinquette-st-malo.com
phytomer.fr
studiosauvage.fr
groupe-raulic.com

ENVIE D'AILLEURS

belmond.com/fr/hotels/europe/italy/florence/
belmond-villa-san-michele/
apatoa.fr

ENVIE D'AVOIR ENVIE

VANITY CASE

nuxe.com
clarins.fr
my-blend.com
garancia-beauty.com
shiseido.fr
sisley-paris.com

LÂCHER PRISE

luzgrandhotel.fr
groupe-elancia.fr
studio-mhna.com
thalion.com
paomaparis.fr

C'EST L'HEURE

baltic-watches.com
beaubleu-paris.com
fr.citizenwatch.eu
h-moser.com/
seikowatches.com/fr-fr/
dior.com/fr_fr/fashion/joallerie-horlogerie

À TABLE!

comohotels.com/fr/france/como-le-beauvallon/
cuisine/beauvallon-sur-mer-by-yannick-alleno
yannick-alleno.com/les-etablissements-du-
groupe/beauvallon-sur-mer-by-yannick-alleno
dorotheedelaye.com

ÇA ROULE

peugeot.fr/nos-vehicules/nouvelle-peu-
geot-408/hybride.html

LA SAGA

kuoni.fr

Hôtel & Lodge

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ
ABONNEMENTS
Mélanie Borie
melanie@bleupetrol.com

RÉDACTION

DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Bertrand Le Port
bertrand@bleupetrol.com

RÉDACTRICE EN CHEF
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
Valentine Le Port
bleupetrol.com

GRAND REPORTER
Anne Marie Cattelain Le Dû

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Jean-Bernard Carillet,
Camille Flocon, Michel Holtz,
Jean-Pascal Grosso, Bénédicte Le
Guérinel, Aymeric Mantoux, Sylvain
Ouchikh, Anne-Louise Sevaux.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Yann Deckard

COMMUNICATION

DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ

DIRECTRICE COMMERCIALE
Catherine Caudin
07 71 06 54 86
catherine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET PARTENARIATS MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT
Clara de Langsdorff
06 23 08 42 37
clara@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Grand Sud
Ody Madec
06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

RÉGIE VINS ET SPIRITUEUX
S02 Factory
06 64 91 86 61
sylvain.o@neuf.fr

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enghard

CONTACT DIFFUSEURS ET DÉPOSITAIRES DE PRESSE

MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR

Hôtel & Lodge est un bimestriel
édité par :
Raykeea
société à responsabilité limitée
au capital de 2 000 €,
Gérant : Morgan Cayre
Siège social :
66, avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

Commission paritaire
n° 0125 K 82562
ISSN : 1639-9005
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

La rédaction décline toute
responsabilité concernant
les documents, textes et photos
non commandés.

Ruinart

Dégustations | Visites de caves | Bar | Boutique

4 RUE DES
CRAYÈRES
REIMS

Nest, Tadashi Kawamata,
2026

Réservations sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Hôtel & Lodge

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2026

Supplément réalisé par
SYLVAIN OUCHIKH

86 BRÈVES DE VIGNES

94 PEYRASSOL

L'âme templière sublimée

98 VINCENT COUCHE

Vigneron champenois atypique

102 LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Baux-de-Provence

104 ON MANGE QUOI AVEC...

- Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025
- Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025
- Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence
- Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

112 CAROLINE FIOT ET NADIA SAMMUT

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

116 LES VIRTUEUSES DE LA MAISON DE COGNAC HENNESSY

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

120 PLAYA EMINENTE

Biscarrosse à l'heure cubaine

122 CHÂTEAU CANTEMERLE

Le château de la forêt enchantée

124 MAISON DELAS FRÈRES

L'Hermitage en héritage

126 COQUILLADE EN PROVENCE

Éveil des sens

128 SÉLECTION

- Blancs immaculés
- Le teint rosé
- Bulles colorées





Passion, humilité et exigence

Certains plaisirs méritent qu'on leur accorde du temps. Le vin et les spiritueux font partie de ceux-là. Fruits d'une patience infinie, d'un terroir façonné par les saisons et d'un savoir-faire transmis avec passion, ils racontent bien plus qu'une simple histoire de dégustation : ils incarnent une culture, une émotion, un art de vivre.

Pour cette quatrième édition de notre supplément estival, nous avons choisi de porter un toast à celles et ceux qui donnent naissance à ces grands nectars. Des femmes et des hommes guidés par trois valeurs essentielles : la passion, l'humilité et l'exigence.

Au fil de ces pages, nous vous invitons à explorer la richesse souvent méconnue des vignobles, à percer quelques-uns de leurs secrets les mieux gardés et à découvrir les nouvelles tendances qui réinventent l'univers des vins et spiritueux. Entre quête de naturalité, audace créative et retour aux fondamentaux, une nouvelle génération d'artisans dessine les contours d'un patrimoine en perpétuel mouvement.

Embarquez avec nous à la découverte du domaine Peyrassol, de la Maison Hennessy et des trésors des Baux-de-Provence. Vivez également l'expérience de l'œnotourisme à la Playa Eminente, au Château Cantemerle, à la Maison Delas Frères ou encore au Domaine de la Coquillade, autant de destinations françaises qui célèbrent avec élégance l'art de recevoir et l'esprit de l'été.

Parce que la dégustation est avant tout une histoire de partage, prolongeons le plaisir à table. Quels accords sublimeront un Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025, un Château de Lastours Grand Vin Rosé 2025, un Château Sainte Marguerite Symphonie Blanc 2025, Cru Classé des Côtes de Provence, ou encore un champagne Palmer & Co Rosé Solera ? Nos chefs invités vous livrent leurs inspirations et leurs recettes pour transformer chaque dégustation en véritable expérience gastronomique.

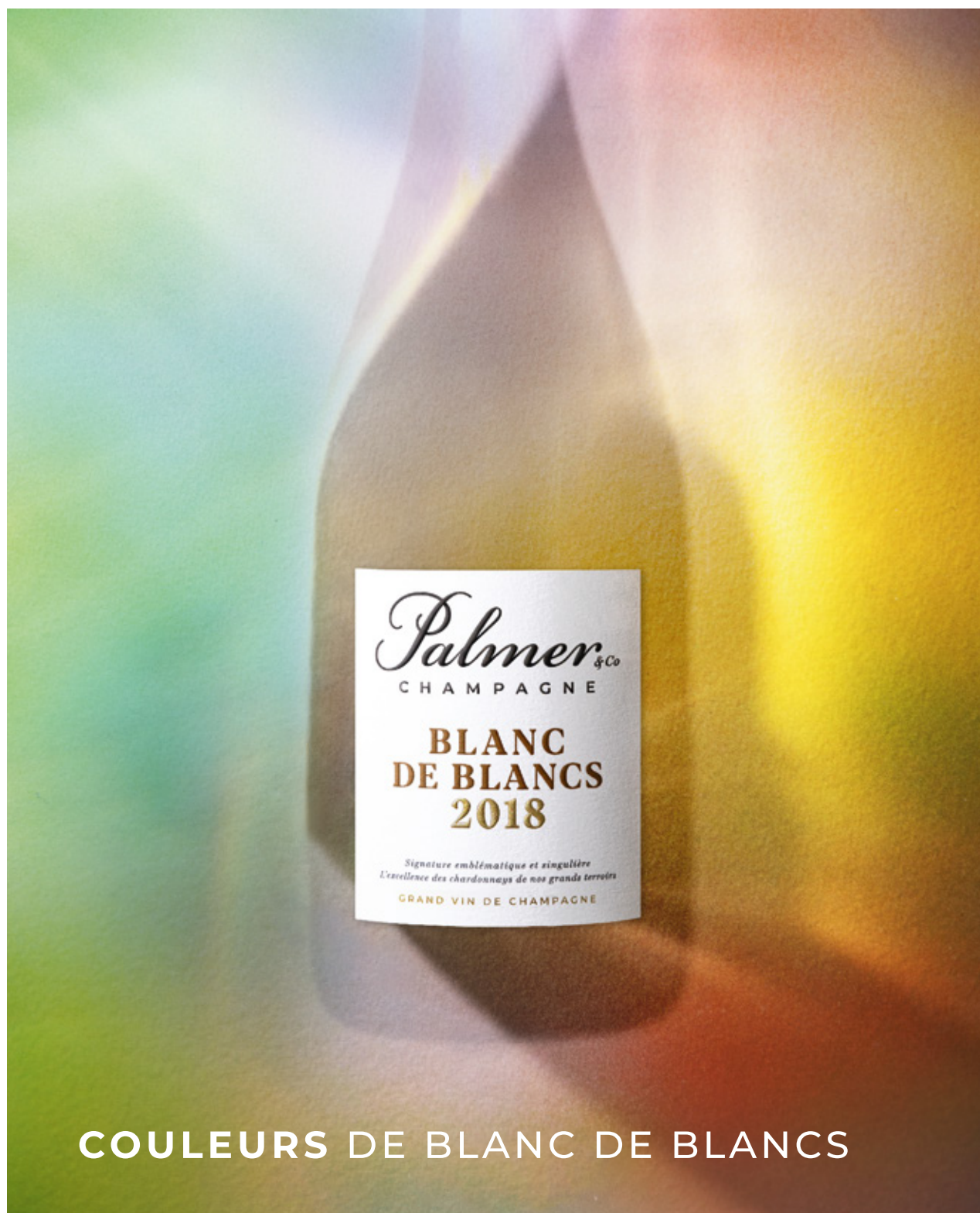


Bertrand Le Port
Directeur de la rédaction

S'il est vrai que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la curiosité, elle, demeure une vertu dont on ne saurait trop abuser. Car comprendre, découvrir et transmettre restent les plus belles façons d'apprécier ce que le terroir et le temps ont de meilleur à offrir.

Toute la rédaction de *Hôtel & Lodge* vous souhaite une excellente lecture et, surtout, de très belles découvertes gustatives. 🍷

Palmer & Co
CHAMPAGNE



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



Brèves de vignes

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?

ACTU DE BONNES NOUVELLES, DES VISITES À NE PAS MANQUER ET DES OPPORTUNITÉS TRIÉES SUR LE VOLET POUR SE FAIRE PLAISIR DURANT L'ÉTÉ...



LES 90 ANS DE L'AOC SANCERRE

Créée en 1936 pour les vins blancs, puis étendue aux rouges et aux rosés en 1959, l'AOC Sancerre célèbre, cette année, ses 90 ans de reconnaissance officielle. Un âge encore jeune à l'échelle du vignoble français, mais suffisant pour bâtir une réputation qui dépasse largement les bords du Centre-Loire. Petit rappel : c'est à Paris, dans les années 1950, que les vins de Sancerre ont commencé à être connus hors de leur région d'origine. Les vignerons descendaient dans la capitale proposer leurs vins aux bistrots et aux restaurants. Le sancerre blanc, frais, fruité et tranchant, est devenu le vin de comptoir par excellence. Aujourd'hui, l'appellation exporte les deux tiers de sa production, en premier lieu aux États-Unis. Une belle réussite !

© DR



LE CLOS PEYRASSOL
VIN BIOLOGIQUE

CÔTES DE PROVENCE
FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



50 ANS DE L'AOC CORSE

Elle a cette année cinquante ans. Elle possède un terroir unique et des cépages que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : le niellucciu, le sciaccarellu, le vermentinu... pour ne citer qu'eux. Ces noms ne ressemblent à rien d'autre et c'est tout l'intérêt des vins de cette île. La Corse possède une mosaïque de 33 cépages autochtones, qui se distinguent toujours par une forte typicité. La Corse souhaite devenir une référence viticole mondiale à part entière, portée par de jeunes vignerons qui ont repris les exploitations familiales.



© CLAUDE CRUELLS DOMAINE DE PERETTI, ATELIER SYLVAIN ROCA

VIA SENSORIA : 100 % BORDEAUX À LA CITÉ DU VIN

Pour célébrer une décennie d'existence, la Cité du Vin de Bordeaux propose, du 1^{er} avril au 1^{er} novembre 2026, une édition inédite de son parcours sensoriel de dégustation. Il sera entièrement consacré à Bordeaux. C'est la première fois que l'offre de dégustation met à l'honneur une seule région viticole. Elle sera déclinée en quatre styles. Quatre façons de raconter Bordeaux, quatre expressions d'un vignoble que l'on croit connaître et qui ne cesse de nous surprendre. Bordeaux se raconte en solo afin de démontrer que ce territoire que l'on croit familier reste infiniment nuancé. Depuis son ouverture le 1^{er} juin 2016 au bord de la Garonne, dans le quartier des Bassins à flot, la Cité du Vin a accueilli plus de 3,5 millions de visiteurs venus de 170 pays.

DEUTZ

MAISON DE CHAMPAGNE FONDÉE À Aÿ EN 1838



AMOUR DE DEUTZ - MILLÉSIME 2015

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



FESTIVAL DES ARTS AU CHÂTEAU DE BERNE, EN PROVENCE

Niché au cœur d'un vignoble provençal, le Château de Berne est bien plus qu'un hôtel de charme. C'est tout au long de l'été un véritable écrin culturel en plein air. La saison s'ouvre les 19 et 20 juin avec *Ça patine à Tokyo*, une pièce de théâtre réunissant Nelson Monfort et Philippe Candeloro. Fin juillet, les 24 et 25, c'est Nicolas Reyes des Gipsy Kings qui enflammera les soirées provençales. Le 7 août, la virtuose Camille Berthollet, prodige du violon et du violoncelle, offrira un concert exceptionnel dans le cadre de son programme *Legends*, avant que Yann Muller (DJ et producteur) ne prenne le relais le 13 août. La saison se clôturera en beauté les 11 et 12 septembre avec Jonathan Dassin, venu rendre hommage à *L'Héritage Dassin*.



LE NOUVEAU CHAI D'ANGELUS

Véritable prouesse technologique, ce chai, au sein de l'un des châteaux les plus réputés au monde, incarne une vision moderne et innovante de la vinification. Avec ses 22 cuves suspendues conçues en béton, en bois et en inox, il offre une approche unique aussi bien sur le plan technique qu'architectural. Le domaine franchit ici une nouvelle étape en relevant un vrai défi, notamment avec la création de cuves en bois suspendues, une première pour les tonneliers. Ce lieu impressionne autant par son audace que par le savoir-faire qu'il met en valeur. Tout est conçu pour travailler les vins en douceur grâce à un système entièrement gravitaire, qui permet de préserver au mieux la qualité des jus et l'expression du fruit. Même la forme originale des cuves a été imaginée pour accompagner cette philosophie : leur conception favorise un contact optimal entre les peaux et les jus, permettant une extraction précise et naturelle. Il sera opérationnel pour les vendanges 2026.





CLOS DE CAILLE



CLOSDECAILLE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



BORDEAUX : UN MILLÉSIME 2025 TRÈS RÉUSSI

Les primeurs de Bordeaux, qui se sont déroulés en avril dernier, ont démontré que le millésime 2025 sera grand. Les vins ont beaucoup d'équilibre et de finesse, alors que beaucoup s'attendaient à des vins lourds, opulents, voire très alcoolisés après un été très chaud. Le millésime semble avoir miraculeusement échappé aux inconvénients habituels des années chaudes, comme la surmaturation, une faible acidité et des degrés alcooliques très élevés. Les meilleurs vins atteignent le niveau des grands millésimes contemporains, comme les 2019 et 2016. Les vins ne sont pas non plus intimidants en termes de tanins : ils présentent un double caractère, accessibles dans leur jeunesse tout en étant aptes au vieillissement.



© MIKA BOUDOT, ROMAIN RICARD

LE PICNIC BY VEUVE CLICQUOT

À partir de juin, Veuve Clicquot réinvente le pique-nique à la française avec une expérience estivale. La maison de champagne, reconnaissable parmi tant d'autres à son Pantone, investit cette saison de nouveaux lieux d'exception à travers la France, des *rooftops* parisiens aux adresses balnéaires les plus prisées. Parmi les escales incontournables : la terrasse des Ombres, perchée au-dessus du musée du quai Branly - Jacques Chirac, le mythique 7^e Ciel du Printemps Haussmann ou encore l'Hôtel du Golf Barrière à Deauville. Pour les épicuriens, le Château de Sacy, en Champagne, et le Domaine de Fontenille, en Provence, proposent menus et offres à emporter pensés autour d'accords mets et champagne. À cette occasion, Veuve Clicquot renouvelle sa collaboration avec la maison provençale Souleïado pour une collection d'assiettes et de nappes aux imprimés solaires. **Disponible dès juin 2026. Adresses et réservations sur veuvecliquot.com**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Peyrassol

L'âme templière sublimée

UN DOMAINE, UNE HISTOIRE ANCIENNE HALTE DE L'ORDRE DES TEMPLIERS FONDÉE AU XIII^e SIÈCLE, CETTE PROPRIÉTÉ DE 850 HECTARES LOVÉE DANS LE MAQUIS PROVENÇAL CÉLÈBRE CETTE ANNÉE SON ANNIVERSAIRE : 25 ANS D'AUDACE, PORTÉS PAR LA VISION SINGULIÈRE D'UN HOMME, PHILIPPE AUSTRUY.

Quand cet homme d'affaires acquiert Peyrassol en 2001, rien, ou presque, ne préfigure le joyau qu'il deviendra. On y accède par 4 km de piste sans voirie. Pas d'adresse, pas d'enseigne ! Juste 92 hectares de vignes et de vastes terres nourricières perdues au milieu de nulle part, dans un silence qui pourrait passer pour de l'abandon. « *C'était un endroit à l'abandon, mais authentique* », confie Philippe Austruy avec une émotion intacte. « *Un ami m'en avait parlé sans en vouloir. Mais plus il décrivait ce lieu, plus je savais que c'était le mien. J'en suis tombé amoureux.* » Il l'achète à Françoise Rigord, l'ancienne propriétaire, et commence à écrire l'une des plus belles pages du vignoble provençal.

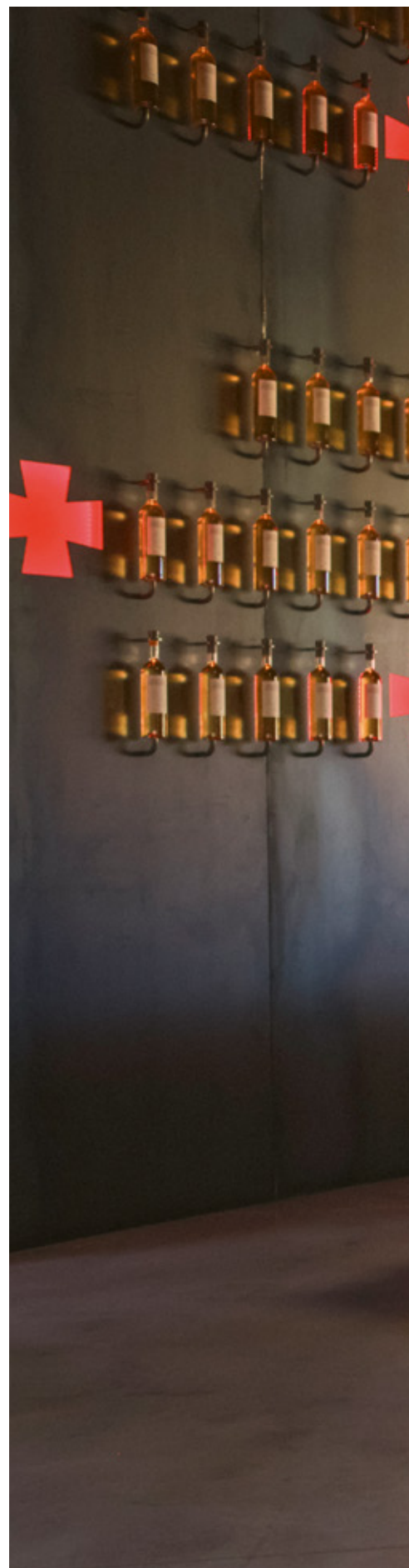
La Provence rosée : du mépris à l'obsession mondiale

À l'époque, il faut le rappeler, le vin rosé de Provence n'inspire guère les amateurs éclairés. « *Les vins rosés n'intéressaient que très peu de monde* », nuance Alban Cacaret, neveu de Philippe Austruy et directeur du domaine depuis 2003. « *Au début des années 2000, ils étaient souvent médiocres. Quelques noms émergeaient, comme Ott, Minuty ou Rasque, mais l'essentiel partait à la coopérative. On était très loin de l'exigence des autres régions, comme Bordeaux ou la Bourgogne.* » Depuis, le monde entier a changé d'avis. L'acquisition médiatisée de Miraval par Angelina Jolie et Brad Pitt a braqué les projecteurs sur la région. Le groupe français LVMH a suivi, avec l'élégant Château

Vue du ciel de l'accueil des visiteurs à la Commanderie de Peyrassol.



© ONEWINEPRODUCTION, STÉPHANIE DAVILMA





La boutique de la Commanderie, moderne, élégante et inspirante, propose les vins des différents domaines ainsi que les huiles d'olive de son propriétaire, Philippe Austruy.



Les vins rosés constituent la majorité de la production. Mais il faut aussi s'intéresser aux rouges et aux blancs.



Galoupet et une participation majoritaire au château d'Esclans. La Provence est devenue un terrain de jeu pour les grands appétits. Peyrassol, lui, avait une longueur d'avance.

Le chantier permanent ou l'art de la transformation

Depuis son arrivée, Alban Cacaret a vécu dans les travaux. Il l'affirme avec le sourire tranquille de celui qui sait le chemin qu'il a parcouru. « Depuis 2003, nous avons replanté la moitié du vignoble, construit un nouveau chai, rénové les bâtiments agricoles. En 2015, nous avons bâti un cuvier dédié exclusivement aux vins rouges. À la vigne, nous avons changé notre mode cultural en privilégiant la culture biologique et biodynamique. Nous avons mis en place un restaurant gastronomique avec vue sur les vignes et une ferme (voir encadré). » Voici une métamorphose totale, menée avec la rigueur d'un orfèvre et la patience d'un bâtisseur de cathédrale.

Un musée à ciel ouvert parmi les ceps

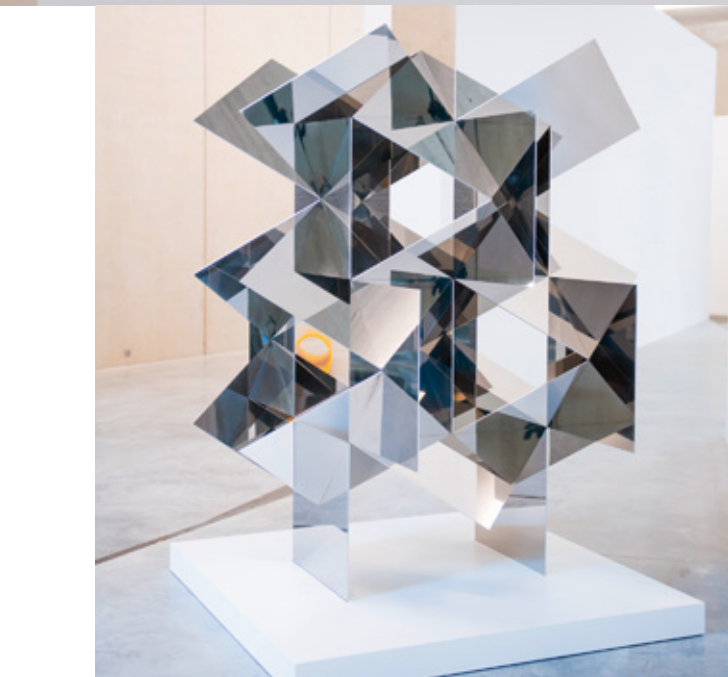
Mais c'est peut-être dans sa dimension artistique que Peyrassol atteint sa singularité la plus troublante. Dès 2005, Philippe Austruy, grand amateur d'art contemporain, commence à

installer des sculptures monumentales dans les vignes. Durant quinze ans, il réunit une collection d'une cinquantaine d'œuvres : Arman, César, Daniel Buren, Bernar Venet, Dubuffet, Lee Ufan, Franco Adami... Chaque pièce dialogue avec le paysage, avec la lumière rasante du soir sur les rangs de grenache, avec le silence de la vigne. Parmi les créations les plus poétiques : la *Porte du Paradis* de l'artiste britannique Gavin Turk. Elle s'ouvre sur le vignoble comme une

invitation à l'émerveillement. Elle répond, en miroir, à la *Porte de l'Enfer*, signée par le plasticien belge Wim Delvoye, qui est un dialogue entre damnation et grâce. Aujourd'hui, 25 ans plus tard, Peyrassol est bien plus qu'un domaine viticole. C'est un lieu de vie, de contemplation et d'excellence. C'est un endroit où le vin, la pierre et l'art se répondent sous le ciel de Provence depuis huit siècles, et pour longtemps encore. La culture au sens large ! 🍷

DEUX RESTAURANTS ET UNE FERME

Le restaurant Chez Jeannette, récompensé d'une étoile au guide Michelin et de deux toques au Gault&Millau, propose une expérience gastronomique inspirée. Dans une atmosphère chaleureuse avec vue directe sur le vignoble, la cuisine met à l'honneur les produits du domaine et les saveurs méditerranéennes avec une précision délicate. Pour une approche plus décontractée, Le Bistrot de Lou cultive l'esprit convivial des grandes tablées provençales. Dans les deux établissements, les produits locaux s'expriment avec simplicité et fraîcheur. Cette philosophie du goût prend racine au sein du domaine grâce à une ferme en agriculture biologique qui alimente les cuisines des deux restaurants. Sur plus de 5 000 m² de maraîchage, légumes, fruits et herbes aromatiques poussent au rythme des saisons et de l'influence lunaire. Le potager, aussi esthétique que généreux, compose un décor vivant où tomates anciennes, haricots, salades et plantes aromatiques dessinent un paysage typiquement provençal. Une attention particulière est portée à l'élevage avec une trentaine d'hectares dédiés. Les espèces évoluent librement dans des espaces pensés pour respecter leur développement et bénéficient d'une alimentation naturelle. Cette quête de qualité se retrouve évidemment dans les assiettes, où chaque produit exprime le soin apporté à son origine. On ne peut pas faire plus locavore.



La Commanderie est un véritable musée à ciel ouvert. Philippe Austruy ne cesse d'enrichir sa collection d'art contemporain depuis 25 ans.

© CHRISTOPHE GOUSSARD, JEAN-CHRISTOPHE LETT, DR



Métier

Vincent Couche, vigneron champenois atypique

PASSION VINCENT COUCHE EST UN VIGNERON INSTINCTIF, ATTENTIF À CHAQUE CEP ET SOUCIEUX DE LUI APPORTER LE PLUS GRAND SOIN. SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE NE RELÈVE PAS D'UN EFFET DE MODE, MAIS D'UNE VOLONTÉ PROFONDE DE RESTER EN LIEN AVEC LA NATURE. HORS NORME ET PROFONDÉMENT ATTACHANT, IL INCARNE UNE VISION SINGULIÈRE ET SENSIBLE DE SON MÉTIER.



Pour ce viticulteur, l'essentiel du vin se joue à la vigne, où tout est mis en œuvre pour exprimer au mieux le terroir.

© DR

Où se situent vos vignes en Champagne ?

Mes vignes se situent dans la Côte des Bar, à Buxeuil, sur un sol kimméridgien (argilo-calcaire, argilo-marneux), et à Montgueux, sur un sol crétacé composé de craie et de silex.

Pourquoi êtes-vous installé dans cette partie de la Champagne ? Est-ce un héritage ou un choix délibéré ?

Ces deux positionnements me viennent de mes parents : Montgueux, du côté paternel, et Buxeuil, du côté maternel. J'ai aussi acheté des vignes.

Combien d'hectares exploitez-vous ?

J'exploite quinze hectares de vignes, trois à Montgueux et douze à Buxeuil.

Selon vous, que signifie être vigneron ?

Le vigneron est pour moi celui qui décide de tous les travaux de la vigne et qui les réalise, jusqu'au choix des vinifications et des assemblages. C'est un métier exigeant, où le respect de la terre est essentiel à l'élaboration de grands vins.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous concevez votre métier ?

Lorsque l'on est vigneron, il n'y a pas de répit. Notre cycle de travail se déroule sur un an pour tous les travaux de la vigne, mais, entre le moment où l'on décide de créer une cuvée et sa vente, vingt ans peuvent s'écouler, parfois davantage. Notre cuvée Sensation en est une



En cave, Vincent Couche surveille l'évolution des lies à l'intérieur de ses flacons.



En Champagne comme en Bourgogne, chaque flacon raconte une histoire franche et sincère. Ici, les cuvées Chloé, ADN Montgueux et un effervescent rosé en sont l'expression.



belle illustration : il s'agit d'une cuvée millésimée issue d'un dégorgement tardif, après vingt ans passés sur lies en cave. Le métier de vigneron est donc très complet. Aujourd'hui, il faut savoir maîtriser toutes les étapes, depuis les travaux de la vigne jusqu'à la commercialisation des cuvées, en passant par la vinification et les assemblages, et savoir gérer le temps, à court comme à long terme.

Quelle est votre démarche vis-à-vis de la nature ?

Je pense que tout vigneron devrait réfléchir à son impact sur la nature. Lorsqu'on la respecte, tout se passe plutôt bien. À l'inverse, lorsqu'on la force à produire toujours plus, on crée des déséquilibres et on augmente les problématiques. L'homme n'est pas au-dessus de la nature, il en fait partie. C'est pour cette raison que je me suis tout de suite tourné vers la biodynamie. Ma vision repose sur deux principes de base : ne pas tasser mes sols et ne pas donner d'engrais verts aux vignes. Le but est d'avoir des sols vivants, riches en micro-organismes et en vers de terre, capables de retenir l'eau, avec un enracinement des vignes très profond dans le sous-sol... Mes vignes sont complantées avec

des lignes d'arbres fruitiers, car l'agroforesterie augmente la biodiversité dont mes sols ont besoin. En cave, le travail s'effectue sans aucun intrant, avec des levures indigènes : je ne fais pas de chaptalisation, je travaille sans soufre depuis plus de quinze ans, je n'ajoute

Le vignoble est traité selon les principes d'une agriculture biologique et biodynamique depuis 1998.

pas de dosage et je ne filtre pas mes vins. Je crée des vins qui expriment le terroir, et rien d'autre.

Depuis quand l'avez-vous adoptée ?

J'ai toujours cherché à être en équilibre avec la nature. L'anecdote veut que, dès l'école, j'étais assez réticent à apprendre les noms des molécules chimiques utilisées à la vigne comme en cave. Alors, avec la biodynamie, j'ai trouvé un moyen de ne pas m'en servir.

Que souhaitez-vous que le consommateur ressent lorsqu'il déguste l'un de vos vins ?

En dégustant mes vins, j'espère que le consommateur trouvera du plaisir, de l'émotion, de la gourmandise, le tout porté par une belle trame de fraîcheur. Je souhaite le ramener à ses souvenirs de bons moments passés et lui insuffler de l'énergie et de l'espoir pour l'avenir.

Vous faites aussi des vins en Bourgogne. C'est rare pour un Champenois. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur ce nouveau projet ? Quelle en est la raison ?

Depuis quelques années, je développe un domaine en Bourgogne, avec des vignes achetées, des plantations et un héritage familial du côté de ma femme, à Chablis. Bien sûr, il est conduit de la même manière, en biodynamie et en agroforesterie. J'ai aussi fait mes études viticoles à Beaune, et j'aime les vins de Bourgogne. Pour moi, c'était une évidence.

Quel est votre adjectif favori pour désigner un champagne ?

Désaltérant. 🍷





La Provence secrète de Blacailoux

Au pied du massif de la Sainte-Baume, au cœur du parc naturel régional, Bastide de Blacailoux cultive une Provence rare : verte, silencieuse, préservée. Un domaine de 600 hectares où l'hospitalité prend la forme d'une échappée confidentielle, entre bastides restaurées, service hôtelier sur mesure, vignoble, collines boisées et table éphémère dont la carte a été pensée par le Chef étoilé Ludovic Turac.

Entrer à Blacailoux, c'est rejoindre une bulle. À l'intérieur des terres, à 400 mètres d'altitude, le domaine déploie ses vignes par touches, au milieu des bois, des oliviers, des chemins et des reliefs. Le paysage impose son rythme : celui du calme, de la lumière, de l'espace. Ici, la déconnexion se vit simplement, dans la fraîcheur d'un matin, une marche entre vignes et forêts, une baignade, une dégustation au chai, un dîner dressé dehors quand la Provence s'adoucît.

Blacailoux a choisi l'esprit des bastides plutôt que celui de l'hôtellerie classique. Des maisons de caractère, restaurées avec soin, où la pierre claire, le bois, les enduits à la chaux, les ferronneries fines, la céramique et le marbre composent une élégance à voix basse. Chaque lieu garde son âme, son intimité, sa manière d'habiter le paysage. On y retrouve la liberté d'une maison privée, portée par la précision d'une équipe dédiée. Tout s'écrit à la carte : conciergerie, petits-déjeuners, chef à domicile,

accords mets-vins, grandes tablées, ou parenthèses bien-être : yoga, massages, sauna, temps suspendu. Une hospitalité de l'essentiel, attentive aux détails, fidèle à l'élégance sauvage du lieu.

L'expérience se prolonge désormais à table. De mai à septembre 2026, le domaine ouvre un restaurant éphémère dont la carte est signée par Ludovic Turac, le chef étoilé marseillais. Un néo-bistrot provençal, gourmand et lumineux, pensé comme une cuisine de lieu : des produits sourcés à quelques encablures, souvent à moins de 30 kilomètres du domaine, des assiettes guidées par les saisons, les arrivages, les rencontres avec les producteurs. Légumes de maraîchers voisins, huiles d'olive, herbes, miels, fromages, viandes ou poissons selon les inspirations : la carte raconte une Provence vivante, précise.

À Blacailoux, le luxe tient à l'espace, au silence, au temps retrouvé. Une Provence à vivre pleinement, entre hospitalité, nature et gastronomie.

SUR PLACE

Manger

De mai à septembre 2026 : restaurant éphémère & lounge bar, dîners du mercredi au samedi, déjeuners du vendredi au dimanche.

Renseignements & réservations : 04 22 53 65 25

Séjours

Yoga, retraites, massages, sauna, piscines et chemins au cœur du domaine.

Informations & réservations : 04 22 12 00 36

Visiter

Dégustations, découverte des chais, balades entre vignes, bois et oliviers.

Contact : 04 94 86 83 83

Organiser

Mariages, séminaires et événements sur mesure dans un cadre confidentiel.

Contact : 07 50 55 07 87

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Le saviez-vous ? Les Baux-de-Provence

CULTURE DANS CET ÉCRIN NATUREL UNIQUE ET MAJESTUEUX, LE VILLAGE DES BAUX-DE-PROVENCE, LABELLISÉ « LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE », OCCUPE UNE PLACE CENTRALE AU SEIN D'UN TERRITOIRE RESTÉ PROFONDÉMENT AUTHENTIQUE. SES VIGNERONS ET SES CHEFS ÉTOILÉS PARTICIPENT TOUS À FAIRE RAYONNER CE LIEU D'EXCEPTION. ILS Y PUISENT LEUR INSPIRATION.

LES VINS DES BAUX-DE-PROVENCE

Les vins des Baux-de-Provence sont produits dans le massif des Alpilles, au cœur de la Provence. Cette appellation d'origine protégée (AOP) est reconnue depuis 1995. Les vignobles bénéficient d'un climat méditerranéen très ensoleillé. Le mistral souffle environ 150 jours par an. Il joue un rôle très important en assainissant naturellement les vignes.

SUPERFICIE

Le vignoble des Baux-de-Provence s'étend sur environ 243 hectares répartis sur huit communes : Les Baux-de-Provence, Eygalières, Fontvieille, Mouriers, Maussane-les-Alpilles, Paradou, Saint-Étienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Les 12 domaines sont, sans exception, cultivés en agriculture biologique ou biodynamique. Unique !



La volonté de l'ensemble des propriétaires de développer une viticulture saine et durable a fait des Baux-de-Provence l'une des appellations les plus engagées de France.



LES CÉPAGES

Les vins rouges (52 %) et rosés (36 %) représentent l'essentiel de la production. Les blancs (12 %) sont à découvrir pour leur caractère salin. Les principaux cépages utilisés sont le grenache, la syrah, le mourvèdre et le cabernet-sauvignon. Pour les vins blancs, plus rares, on retrouve notamment la clairette, le grenache blanc et la roussanne.

LES CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges des Baux-de-Provence sont généralement puissants et généreux, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Les rosés sont frais et fruités, tandis que les blancs offrent des notes florales et d'agrumes. Le terroir calcaire et le climat chaud donnent des vins de caractère, typiques de la Provence.

LA PARTICULARITÉ

L'appellation des Baux-de-Provence est l'une des premières en France à avoir fortement développé la viticulture biologique. Le mistral limite naturellement l'humidité et les maladies de la vigne, ce qui favorise des pratiques respectueuses de l'environnement.

LES ACCORDS

Les vins des Baux-de-Provence accompagnent parfaitement la cuisine méditerranéenne. Les rouges se marient avec les viandes grillées, l'agneau ou les plats en sauce. Les rosés sont idéaux avec les salades provençales et les grillades estivales. Les blancs s'accordent très bien avec les poissons et les fromages de chèvre. 🍷



On mange quoi avec un...

Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025

DÉGUSTATION D'UNE EXTRAORDINAIRE RÉGULARITÉ, MILLÉSIME APRÈS MILLÉSIME, CE VIN BLANC EST UNE VALEUR SÛRE. IL FAIT PARTIE DE CES BOUTEILLES QUI NE DÉÇOIENT JAMAIS.



L'année 2025

Le climat provençal fut particulièrement favorable. Il a permis une maturité lente et douce des différents cépages, propice à l'élaboration de vins dans les trois couleurs. Ce flacon emblématique du domaine dévoile une expression aromatique précise, entre agrumes frais, fruits à chair blanche et nuances florales délicates.

Les cépages

Cette cuvée repose sur un assemblage de rolle, de sauvignon blanc et de viognier. Le rolle structure l'ensemble avec fraîcheur

et finesse, le sauvignon blanc apporte éclat aromatique et vivacité, tandis que le viognier enrichit le vin de notes florales et d'une belle rondeur en bouche. Le tout forme un équilibre maîtrisé.

Le domaine

Installé sur la presqu'île de Saint-Tropez, Minuty s'impose depuis plusieurs décennies comme l'une des signatures incontournables des vins de Provence. Il est à l'origine de la notoriété des rosés dans le monde. Entre influence maritime et sols variés mêlant schistes, argiles et sables,

les 65 hectares entourant le château historique, à Gassin, bénéficient d'un terroir particulièrement favorable à la production de vins.

L'équipe

Sous la présidence de Frank Floc'hlay, la nouvelle équipe dirigeante demeure fidèle à la philosophie qui a fait de Minuty une icône en France et à travers le monde. L'attention constante portée à la pureté des arômes et à l'expression du terroir est omniprésente, car elle constitue toujours la colonne vertébrale de tous les vins du domaine. 🍷



Gabriele Del Carlo

Directeur de la sommellerie
du Royal Monceau - Raffles Paris

« La cuvée Minuty Blanc et Or est un vin incontournable de la Méditerranée : on y retrouve un côté iodé et salin, ainsi que le soleil qui met en valeur son bouquet précis et bien équilibré. Le rolle, qui domine l'assemblage, met en avant des notes d'herbes aromatiques de Provence, comme le thym citronné et l'origan, suivies de belles nuances de feuilles de citronnier et d'oranger, puis d'un fruit à chair blanche comme le coing. »

Gnocchis de pommes de terre, palourdes et courgettes

POUR 4 PERSONNES

Préparation 45 min Cuisson 30 min

Palourdes ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● 1 gousse d'ail ● Piment (en quantité modérée, selon vos goûts) ● 1 kg de palourdes (déjà trempées et rincées) ● Quelques tiges de persil frais ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 1 citron bio (jus)

Accompagnement ● 2 petites courgettes ● Huile d'olive extra vierge ● Basilic frais ● Persil frais ● 1 citron bio (zeste) ● Sel, poivre noir

Gnocchis ● 1 kg de pommes de terre (Bintje ou Roseval, en vieillissement) ● 250 g de farine (environ) ● 1 petit œuf ● Sel

- Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle avec l'ail écrasé et un peu de piment. Ajoutez les palourdes et les tiges de persil. Faites revenir à feu vif quelques instants, puis déglacez au vin blanc.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent. Pressez un peu de jus de citron et retirez du feu. Une fois refroidies, décoquillez la majorité des palourdes (réservez-en quelques-unes entières pour le dressage).
- Filtrez soigneusement le jus de cuisson et réservez-le.
- Coupez les courgettes en fines rondelles. Faites-les sauter rapidement à feu vif dans une poêle bien chaude avec 1 filet d'huile d'olive. Salez légèrement.
- Faites cuire les pommes de terre entières à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Épluchez-les et écrasez-les encore chaudes sur un plan de travail. Salez, laissez tiédir.
- Formez un puits au centre, ajoutez un peu de farine autour et cassez l'œuf au milieu. Commencez à mélanger avec une fourchette, puis incorporez progressivement la farine. Pétrissez brièvement jusqu'à obtenir une pâte homogène, souple, mais non collante.
- Formez des boudins de 1,5 cm de diamètre. Détaillez-les en tronçons réguliers de 1,5 cm. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter qu'ils ne collent.
- Dans une grande poêle, réunissez les courgettes sautées, les palourdes décoquillées et un peu de leur jus filtré. Faites chauffer doucement.
- Faites cuire les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les avec délicatesse et ajoutez-les dans la poêle. Mélangez soigneusement, en ajoutant si besoin un peu de jus de palourdes pour détendre la sauce.



Recette extraite de **Ciao Italia - À table avec les Italiens de France**, d'Anais Bourny, photographies du Photographe du Dimanche, Hachette Cuisine, 35€.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce vin blanc, élaboré à partir de rolle, se distingue par une belle vivacité et une finale légèrement saline. Sa tension équilibre la texture des gnocchis, tandis que ses notes iodées font écho aux palourdes.



On mange quoi avec un...

Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025

DÉGUSTATION CE ROSÉ RACÉ DU LANGUEDOC SÉDUIT PAR SA PRÉCISION ET SON ÉLÉGANCE. IL APPARTIENT À CETTE CATÉGORIE RARE DE VINS CAPABLES DE CONJUGUER INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR ET RAFFINEMENT. UN GRAND ROSÉ GASTRONOMIQUE.



L'année 2025

Le millésime 2025 fut marqué par un climat méditerranéen équilibré, alternant journées ensoleillées et nuits plus fraîches. Ces conditions idéales ont permis une maturation lente et homogène des raisins, favorisant la concentration aromatique tout en préservant la fraîcheur naturelle des baies.

Les cépages

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de grenache noir, de cinsault et de vermentino (le rôle,

en France). Le grenache apporte gourmandise et finesse, le cinsault le fruité et le vermentino les agrumes et la tension. Il y a donc un équilibre entre vivacité et générosité.

Le domaine

Situé au cœur du massif des Corbières, le Château de Lastours bénéficie d'un environnement sauvage et préservé entre garrigue, pinèdes et influence maritime. Le vignoble s'étend sur des sols de schistes et de calcaires particulièrement adaptés à la culture de la vigne.

L'équipe

L'équipe technique, sous la direction de la jeune et dynamique Anne-Laurence de Gramont, poursuit un travail minutieux à la vigne comme au chai afin de préserver la pureté du fruit et l'expression naturelle des cépages. Chaque décision est pensée dans une logique d'équilibre et de précision. 🍷



Anne-Laurence de Gramont

Directrice technique et œnologue

« L'assemblage dévoile une aromatique complexe autour du pamplemousse rose et de la pêche blanche, dans une expression fraîche et élégante. La bouche se distingue par sa texture soyeuse et sa tension maîtrisée. La finale est fraîche et persistante, appuyée par la gourmandise des notes de groseille. »

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture grasse de la truite appelle un rosé avec suffisamment de caractère pour créer un bel équilibre. La vivacité du vin vient contrebalancer la richesse du poisson, tandis que ses notes de petits fruits rouges apportent une fraîcheur qui s'accorde avec la douceur du lait d'amande.

Truite confite, fraîcheur de lait d'amande perlé à l'huile de livèche, calçots de Prat-de-Cest

POUR 6 PERSONNES

Préparation **25 min** Cuisson **25 min**

● 6 pavés de truite française ● 500 g d'huile neutre ● 10 g de baies roses ● 3 g de poivre de Sichuan ● 300 g de lait entier ● 120 g d'amandes blanchies entières ● 1 gousse d'ail confite ● 2 gouttes d'extract d'amande amère ● 6 calçots de Prat-de-Cest (légume catalan entre le poireau et l'oignon) ● 40 g d'œufs de truite ● Huile de livèche ● Fleurs de bourrache ● Huile d'olive ● Sel, poivre

■ Salez les pavés de truite. Déposez-les dans un plat avec l'huile neutre, les baies roses et le poivre de Sichuan. Faites confire au four à 60 °C pendant 20 minutes environ. La truite doit être moelleuse et fondante, avec une température à cœur de 37 à 40 °C.

■ Mixez 100 g d'amandes avec le lait entier, puis assaisonnez avec du sel, du poivre, la gousse d'ail confite et l'extract d'amande amère.

■ Faites rôtir les calçots à l'huile d'olive, dans une poêle ou sur une plancha, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés.

■ Coupez les calçots en 6 et disposez-les au fond des assiettes.

■ Posez la truite par-dessus. Concassez les 20 g d'amandes restantes et répartissez-les autour de la truite. Ajoutez les œufs de truite, puis versez le lait d'amande. Perlez ce dernier avec l'huile de livèche. Décorez de fleurs de bourrache et servez aussitôt.

LE MOT DU CHEF

« J'ai imaginé ce plat pour accompagner le Grand Vin Rosé du domaine en jouant sur l'équilibre entre fraîcheur, douceur et salinité. La délicatesse iodée de la truite répond aux notes acidulées du pamplemousse et des fruits rouges du rosé, tandis que l'huile de livèche apporte une touche végétale et vive qui vient équilibrer la rondeur du lait d'amande et révéler toute la finesse du plat. »

Recette de **Sébastien Barrière**, chef du restaurant La Bergerie de Lastours, au Château de Lastours.



On mange quoi avec un... Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence

DÉGUSTATION CE NOUVEAU VIN BLANC DE CETTE PROPRIÉTÉ
CONJUGUE FRAÎCHEUR, ÉCLAT AROMATIQUE ET ÉLÉGANCE
MÉDITERRANÉENNE DANS UN STYLE TOUT EN FINESSE.



L'année 2025

Le millésime 2025 marque une étape importante pour le Château Sainte Marguerite avec cette nouvelle cuvée. Les équipes du domaine ont recherché l'équilibre entre maturité et tension afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Cette année, généreuse, révèle des vins précis et harmonieux dans les trois couleurs.

Le cépage choisi

Pour cette cuvée, le domaine a retenu le rolle, également connu sous le nom de vermentino en Italie. Ce cépage apporte au vin une belle intensité aromatique, portée par des notes d'agrumes, de

poire et de fruits exotiques. De plus en plus apprécié en Provence, il s'impose aujourd'hui comme l'un des cépages blancs emblématiques de la région.

Le domaine

Situé à La Londe-les-Maures, face à la Méditerranée, le Château Sainte Marguerite bénéficie d'un environnement particulièrement propice à l'élaboration des grands vins blancs. Ses terroirs de schistes et d'argiles siliceuses offrent des conditions idéales pour exprimer finesse, fraîcheur et précision. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et

s'inscrit également dans une démarche végétale, avec la volonté de respecter au mieux le terroir dans la production des vins.

Le vigneron

Depuis 1977, la famille Fayard façonne l'identité du Château Sainte Marguerite avec une vision exigeante du vin provençal. Elle s'est associée au groupe français Pernod Ricard. Cette propriété est l'une des références des Crus Classés de Provence. Avec Symphonie Blanc 2025, le château franchit une étape supplémentaire avec toujours le même objectif : offrir un vin précis et harmonieux. 🍷



Olivier Fayard

Copropriétaire

« Ce vin blanc est frais et vibrant. Il se distingue par des notes franches et intenses de fruits exotiques exprimant pleinement la vivacité propre au style Sainte Marguerite. »

Loup de ligne croustillant, petits pois croquants et huile de cosses

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **10 min** Infusion **30 min**

Petits pois et huile de cosses ● Les cosses des petits pois ● 400 g de petits pois frais (écossés) ● 10 cl d'huile d'olive extra vierge

Loup de ligne ● 4 dos de loup de ligne (200 g chacun, avec la peau) ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● Fleur de sel

Pour l'huile de cosses

■ Faites blanchir les cosses de petits pois 2 minutes dans une eau bouillante salée. Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, puis égouttez-les.

■ Mixez les cosses avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un mélange vert vif. Laissez infuser 30 minutes à température ambiante.

■ Filtrez finement à l'aide d'un chinois ou d'une étamine. Réservez.

Pour les petits pois

■ Faites cuire les petits pois 2 à 3 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants.

■ Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, égouttez-les et réservez-les.

Pour le loup de ligne

■ Assurez-vous que la peau est bien sèche. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

■ Déposez les dos de loup côté peau et pressez-les légèrement avec une spatule. Laissez cuire sans bouger 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Retournez et laissez cuire 30 secondes à 1 minute côté chair. Salez à la fleur de sel.

Pour le dressage

■ Réchauffez doucement les petits pois avec 1 filet d'huile de cosses.

■ Disposez-les en lit au centre des assiettes. Posez les dos de loup croustillants par-dessus, peau vers le haut. Arrosez d'un trait d'huile de cosses.

**FRENCH
RIVIERA**

Recette extraite de **French Riviera**, de Nicolas Sintès, photographies de Matteo Carassale, Hachette Cuisine, 40€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le poisson grillé donne au plat une fraîcheur estivale qui s'accorde subtilement avec les notes citronnées du vin. Ses nuances exotiques se mêlent à l'huile de cosses et ses arômes floraux. L'ensemble prolonge cette impression de légèreté et d'équilibre.



On mange quoi avec un... Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

DÉGUSTATION UNE CUVÉE ROSÉE GOURMANDE ET RAFFINÉE
QUI MÊLE INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR
ET ÉLÉGANCE DANS UN STYLE UNIQUE.



L'élaboration

Le Rosé Solera de Palmer & Co repose sur une méthode inspirée de la philosophie de la réserve perpétuelle. Une partie des vins issus des différentes vendanges est conservée d'année en année afin d'apporter une profondeur aromatique. Cette technique donne au vin davantage de complexité, tout en conservant beaucoup de fraîcheur et d'énergie.

Les cépages

Pour élaborer cette cuvée, Palmer & Co assemble principalement du pinot noir. Les vins à base de pinot noir, patiemment nourris depuis plus de

50 ans, apportent une grande complexité et de la structure, avec des arômes de fruits rouges gourmands. Cet assemblage permet d'obtenir un équilibre délicat entre vivacité et gourmandise.

Le domaine

Palmer & Co s'appuie sur un vignoble situé principalement dans la Montagne de Reims. Les approvisionnements proviennent majoritairement de terroirs classés en Premiers et Grands Crus, réputés pour leur qualité exceptionnelle. Cette diversité de sols et d'expositions permet à la

maison de créer des cuvées d'une grande précision.

L'équipe

La Maison Palmer & Co est née en 1947, lorsque sept vignerons propriétaires de vignobles classés Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims décident d'unir leurs terroirs. Cette coopérative, d'abord fondée à Avize, dans la Côte des Blancs, a installé son siège à Reims en 1959. Aujourd'hui, Palmer & Co s'appuie sur 415 hectares de vignes répartis sur une quarantaine de crus, dont plus de 200 hectares classés en Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims. 🍷



Gabriele Del Carlo

Chef de cave

« Le Rosé Solera repose sur une approche de vinification unique en Champagne : bien plus qu'un simple rosé d'assemblage, il incarne un savoir-faire rare où le temps et la constance se conjuguent pour offrir une expression intensément séduisante. Ce rosé se distingue par une profondeur aromatique inattendue, une harmonie naturelle et un plaisir immédiat, vibrant, qui signent la singularité de la cuvée. »

Fraises, crème fumée à la sarriette

POUR 4 PERSONNES

Préparation **5 min** Fumage **20 min**

- 100 g de crème fraîche ou de crème crue
- 1 bouquet de sarriette ou d'une autre herbe séchée (thym ou romarin)
- 250 g de fraises
- 1 pincée de sucre (facultatif)

- Versez la crème dans un bol, puis déposez le bol dans le panier d'une Cocotte-Minute.
- À l'aide d'un chalumeau ou d'une allumette, allumez des branches de sarriette bien sèches, jusqu'à ce que le feu prenne et qu'elles fument. Déposez les branches dans le fond de la cocotte, ajoutez le panier en suspension et fermez la cocotte.
- Laissez fumer pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, lavez les fraises, conservez-les entières avec la queue et laissez-les sécher sur un torchon propre.
- Servez la crème fumée tout de suite, avec des fraises entières à tremper dedans, ou conservez-la au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre si vous le souhaitez.



Recette extraite de **La bonne cuisine des fruits**, de Céline Maquet, photographies de Quentin Tourbez, éditions First, 29,95€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'acidité naturelle et la douceur sucrée des fraises créent un contraste parfait avec la tension gourmande du champagne. Les arômes de fruits rouges du vin renforcent ceux des fraises, créant de manière naturelle une synergie gustative appétente.



Caroline Fiot et Nadia Sammut

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

RENCONTRE ENTRETIEN CROISÉ ENTRE CAROLINE FIOT, CHEFFE DE CAVE DE LA MAISON RUINART, ET NADIA SAMMUT, CHEFFE À LA FENIÈRE, DANS LE LUBERON. DEUX PERSONNALITÉS QUI ONT CONSTRUIT LEUR ART AUTOUR D'UNE MÊME PHILOSOPHIE : ÉCOUTER LE VIVANT PLUTÔT QUE LE CONTRAINDRE.

Comment s'est effectuée cette rencontre ?

Caroline Fiot (CF) : La rencontre avec Nadia s'est concrétisée au cœur même de la Maison Ruinart, lors de sa visite pour découvrir notre histoire, nos crayères et nos vins. Depuis un certain temps, nous étions, avec mon équipe, fascinés par l'audace de sa cuisine libre, son parcours inspirant, sa philosophie culinaire et, surtout, son engagement indéfectible envers la nature et la durabilité.

Nadia Sammut (NS) : Je crois profondément que les plus belles rencontres naissent d'une vision commune avant même de naître d'un projet. Avec Caroline, nous nous sommes rencontrées autour d'une même conviction : celle que le vivant nous oblige à l'humilité.

Vous évoluez dans des univers différents et pourtant si connectés. Comment voyez-vous le travail de l'autre ?

CF : Nos univers reposent sur des fondations sensorielles, émotionnelles et techniques similaires. Ce sont des approches complémentaires, chacune mettant en lumière l'expression et la richesse de nos terroirs, et se sublimant mutuellement. Ce qui m'a immédiatement frappée lors de nos échanges avec Nadia, c'est la manière dont elle conjugue rigueur technique et scientifique, intuition, capacité à construire un plat sans artifices et quête inlassable d'harmonie.

NS : Je vois dans le travail de Caroline une immense précision au service de quelque chose

d'invisible. Comme en cuisine, il ne s'agit pas simplement de produire, mais de révéler. Le champagne est une écriture du climat. La cuisine devrait l'être aussi. Ce qui me touche particulièrement chez Caroline, c'est cette capacité à écouter les transformations du vivant plutôt qu'à les contraindre. Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir.

Que vous inspire Ruinart Blanc Singulier ?

CF : L'édition 2020 de Ruinart Blanc Singulier est marquée par une précocité historique de la vendange, consécutive à un printemps doux et un été caniculaire. Contrairement à l'édition précédente, ce blanc de blancs brut nature met particulièrement en avant le village de Bergères-lès-Vertus, au cœur de la Côte des Blancs, ainsi que les Coteaux d'Épernay. L'édition précédente puisait son essence principalement dans les villages de Sillery et de Dizy.

NS : Ruinart Blanc Singulier me parle d'adaptation. Nous vivons une époque où les équilibres changent. Les paysages agricoles changent. Les saisons changent. Les gestes changent. Plutôt que de nier ces transformations, Ruinart choisit de les observer et de les traduire. Je trouve cette démarche profondément inspirante parce qu'elle rejoint mon travail sur les filières agricoles méditerranéennes. Ruinart Blanc Singulier raconte finalement la même chose : comment continuer à créer de la beauté dans un monde qui évolue.

La Maison Ruinart et vous partagez une vision durable. Comment envisagez-vous cette collaboration ?

NS : Pour moi, la durabilité n'est pas une contrainte, mais une source de créativité.

Une rencontre poétique entre le champagne Ruinart et la table de La Fenièvre, l'auberge-restaurant de Nadia Sammut.





La nature constitue une source d'inspiration essentielle pour Caroline Fiot et Nadia Sammut et nourrit chacune de leurs créations.



Au fil de leur promenade en pleine nature, elles ont imaginé ensemble les accords mets et vins les plus pertinents.

Je travaille exclusivement avec des producteurs engagés dans des pratiques agroécologiques, des hommes et des femmes qui prennent soin des sols autant que des récoltes. Dans cette collaboration, je souhaite mettre en lumière ces filières : les légumineuses méditerranéennes, les herbes sauvages, les agrumes transformés, les graines anciennes. Chaque ingrédient devient alors un ambassadeur d'un territoire.

CF : Depuis 2020, nous avons réintroduit des pratiques régénératives au sein de notre vignoble, en plaçant la vitiforestierie et la biodiversité au centre de nos préoccupations, notamment sur nos 40 hectares de Taissy, qui constituent un véritable laboratoire et conservatoire à ciel ouvert. Il est nécessaire, aujourd'hui plus que jamais, de repenser nos modes de vie, nos pratiques culturelles et nos méthodes d'élaboration des vins pour nous adapter aux évolutions de la nature.

Ruinart a une histoire riche, et vous, Nadia Sammut, racontez des récits à travers vos assiettes. Comment allez-vous créer une

narration commune autour d'un menu ?

CF : Nous cherchons à créer des moments de partage intenses, guidés par une quête perpétuelle de l'harmonie parfaite entre les arômes, les textures et les saveurs. Chaque plat, chaque accord avec nos champagnes, sera une page de cette histoire commune.

NS : Chaque repas est une histoire. Pour cette rencontre, j'imagine un voyage qui partirait du paysage. La terre, la graine, la fleur, le fruit, puis le geste humain qui transforme. Le menu sera construit comme une conversation entre la Méditerranée et la Champagne. Deux territoires très différents, mais unis par la même attention portée au vivant. Chaque plat viendra révéler une facette du vin et chaque verre prolongera l'émotion du plat.

Toutes les deux, quel message ou quel savoir-faire aimeriez-vous transmettre ensemble ?

CF : Ensemble, nous portons un message essentiel : celui du respect intrinsèque du vivant et de la nature.

NS : Que l'avenir de la gastronomie passe

par une meilleure compréhension du vivant. Nous devons apprendre à regarder les sols, les plantes, les saisons et les climats comme des partenaires. Nous avons longtemps pensé que l'excellence consistait à maîtriser la nature. Je crois aujourd'hui qu'elle consiste à collaborer avec elle.

Si vous deviez associer un flacon de Blanc Singulier à votre personnalité ?

NS : Je choiserais celui qui exprime le mieux la capacité d'adaptation. Toute ma vie professionnelle s'est construite autour de cette idée. Transformer les contraintes en opportunités. Réinventer les recettes. Réinventer les filières. Réinventer notre manière de nous nourrir.

CF : C'est une question que nous avons eu le plaisir d'évoquer avec Nadia, qui, je le sais, a une affection particulière pour l'édition 18, très généreuse et complète. S'il est toujours délicat de choisir parmi ses « enfants », je ressens une connexion particulière avec l'édition 19. J'apprécie son élégance discrète, son caractère droit, ciselé et précis. 🍷

EMINENTE

RON DE CUBA



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Virtuoses de la Maison de cognac Hennessy

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

TRANSMISSION DANS L'UNIVERS FEUTRÉ DES GRANDES MAISONS DE LUXE, CERTAINS SAVOIR-FAIRE DÉPASSENT LA SIMPLE MAÎTRISE TECHNIQUE POUR ATTEINDRE UNE FORME D'ART. CHEZ HENNESSY, CES GESTES RARES PORTENT UN NOM : LES VIRTUOSES.



© CARRÉ BASSET, CHRISTOPHE MARIOT

Chaque flacon de la cuvée Paradis est choyé manuellement.

Créée en 2021 par l'Institut des Métiers d'Excellence du groupe français LVMH, cette distinction célèbre les artisans dont le talent façonne l'identité même des Maisons du groupe. Chaque année, seuls quelques élus – entre 68 et 75 à travers le monde – rejoignent cette communauté d'exception parmi les centaines de milliers de collaborateurs et 280 savoir-faire. Une reconnaissance rare, presque confidentielle, qui distingue autant l'excellence du geste que la profondeur d'un parcours.

« Car être Virtuose ne signifie pas seulement maîtriser une technique à la perfection. C'est incarner une mémoire vivante. Transmettre un héritage. Habiter son métier avec une précision, une patience et une sensibilité qui défient le temps », affirme, en connaisseur, Charles Delapalme, président de la Maison de cognac Hennessy. Chaque Virtuose reçoit ainsi une broche imaginée par les grandes maisons joaillières du groupe : Chaumet, Tiffany & Co., Louis Vuitton, Dior Joaillerie... Plus qu'un bijou, cet objet représente la rencontre entre deux univers où la main de l'homme règne en souveraine : la haute joaillerie et les métiers du cognac.

Chez Hennessy, cette célébration du geste artisanal prend une dimension particulière. Ici, les métiers ne se limitent pas à la création d'un produit d'exception : ils dialoguent avec le bois, le feu, l'air et le temps. La double distillation, le vieillissement des eaux-de-vie, leur assemblage, la tonnellerie ou encore



David Morandière présente ici la création qui lui a valu le titre de Meilleur Ouvrier de France.



L'habillage des carafes exigent une patience héritée de siècles de tradition. « *Ce qui fascine chez nos Virtuoses Hennessy, c'est le lien intime entre la distinction et la réalité du geste quotidien. Rien n'est abstrait ici. Chaque reconnaissance met en lumière des métiers profondément ancrés dans la matière et dans le temps long du cognac* », insiste Charles Delapalme.

La diversité des profils honorés raconte à elle seule toute la richesse de la Maison. En 2025, Yoan Peponnet rejoint le cercle des Virtuoses. Chef distillateur à la distillerie du Peu et conseiller technique auprès de plus de 650 bouilleurs de cru partenaires, il incarne une nouvelle génération d'artisans formés au sein même de la Maison. Depuis 2018, il veille sur l'un des rituels fondateurs du cognac : la double distillation charentaise, un procédé resté quasiment inchangé depuis le XVI^e siècle. Sous son impulsion, la distillerie a également marqué l'histoire de la Maison en produisant, en 2022, la première



Au sein de l'Atelier des Éditions Rares, Nathalie Vequeau insufflé une dimension esthétique à chaque flacon.

eau-de-vie distillée avec une part d'hydrogène vert – preuve qu'innovation et tradition ne sont pas incompatibles.

Avant lui, en 2024, Nathalie Vequeau était

Yoan Peponnet, élu Virtuose en 2025, occupe les fonctions de chef distillateur et de conseiller en distillation.



distinguée pour son travail au sein de l'Atelier des Éditions Rares. Derrière les carafes les plus précieuses de la Maison se cache son geste minutieux : pose de fils de soie, réalisation de cachets de cire, finitions invisibles au premier regard, mais essentielles à l'émotion de l'objet. Depuis son arrivée chez Hennessy en 2018, elle sublime chaque création avec une précision presque joaillière.

L'année précédente, en 2023, la nomination de Cyril Baudin marquait un tournant symbolique. Chef pâtissier au Château de Bagnolet, demeure historique de la famille Hennessy à Cognac, il devenait le premier « Virtuose gastronomique » d'une Maison appartenant au pôle Vins & Spiritueux du groupe. À travers ses desserts, il compose des accords subtils avec les cognacs de la Maison, en dialogue étroit avec le maître-assembleur, Renaud Fillioux de Gironde.

En 2022, enfin, David Morandière, chef d'atelier de la Tonnellerie Hennessy, était récompensé pour son engagement dans la transmission d'un savoir-faire ancestral. Dans l'ombre des chais, il perpétue l'art exigeant de la tonnellerie, où le bois influence le destin d'une eau-de-vie appelée à vieillir pendant plusieurs décennies.

À travers ces femmes et ces hommes, Hennessy rappelle ainsi que le luxe véritable ne réside pas seulement dans la rareté d'un produit, mais dans le temps humain qu'il contient. Dans ces gestes répétés des milliers de fois jusqu'à atteindre la perfection, dans cette capacité à transmettre, intacte, une émotion artisanale d'une génération à l'autre. Finalement, les Virtuoses ne sont pas simplement les gardiens d'un savoir-faire. Ils en sont l'âme vivante. 🍷



Cyril Baudin, chef pâtissier, compose des accords subtils avec les différents cognacs de la Maison.

ICONIC*



GOSSET GRANDE RÉSERVE

est élaborée suivant notre savoir-faire traditionnel : une méthode de vinification qui préserve la fraîcheur naturelle des arômes du raisin et l'élégance du fruit. Notre cuvée iconique présente une grande fraîcheur minérale et une profonde vinosité, un bouquet aromatique complexe et gourmand, grâce à une longue maturation en caves.

Présenté dans le flacon « antique » emblème de la Maison depuis 1760, notre Grand Vin de Champagne y développe un caractère singulier, à la fois apéritif et gastronomique : le style Gosset.

Venez découvrir notre histoire et nos vins : réservez votre visite de caves à Epernay.

www.champagne-gosset.com

* Iconique



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

— *EPV* —
Excellence Française

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Playa Eminente Biscarrosse à l'heure cubaine

ŒNOTOURISME DEPUIS LE 18 MAI JUSQU'À LA FIN SEPTEMBRE, LES LANDES S'ÉVEILLENT AU RYTHME DE LA HAVANE AVEC UNE CABANE CUBAINE INSTALLÉE À BISCARROSSE.

Cuba reste aujourd'hui une île lointaine, tenue à l'écart par un contexte politique qui en complique l'accès. C'est bien dommage, car l'île des Caraïbes recèle une âme unique, une lumière qui ne ressemble à aucune autre. Il faut se perdre sur le Malecón, la longue avenue de La Havane face à la mer, pour s'en convaincre. On y croise des Cubains qui regardent au loin, avec un peu d'espoir. Mais cet été, un petit miracle se produit dans les Landes pour ceux qui souhaitent retrouver un peu de cette ambiance cubaine

unique : La Havane s'invite à Biscarrosse. Au cœur de l'Hôtel Latécoère, une cabane éphémère prend ses quartiers pour la saison. Son nom ? La Playa Eminente.

Ce lieu n'a pas été choisi au hasard par l'ex-présidente d'Eminente, Camille de Dominici, et ses équipes. L'Hôtel Latécoère s'élève sur l'ancienne base aéropostale de Biscarrosse, qui fut le point de départ des premières liaisons vers l'Amérique du Sud. Ses lignes épurées et ses influences des années 1930 évoquent irrésistiblement les grandes façades hôtelières de La

Havane de la même époque.

Derrière cette animation estivale originale se cache une histoire de rhum. Eminente est né sur l'*Isla del Cocodrilo* : le surnom poétique que les Cubains donnent à leur île, dont la forme rappelle celle du crocodile endémique qui la peuple. Les différents flacons à découvrir (Ambar Claro, Reserva et Gran Reserva Edition N°2) sont imaginés par César Martí, *Primer Maestro Ronero*. Ce grand professionnel cubain nous livre un rhum riche et structuré qui puise son élaboration dans les eaux-de-vie

L'île de Cuba, à la réputation chaleureuse, s'invite le temps d'un été sur la plage de Biscarrosse.

Au menu : musique cubaine, cocktails et mets associés.





À la Playa Eminente, les créations glacées, proposées par Enzo & Lily, misent sur des accords audacieux et raffinés avec le rhum Eminente.

de mélasse du XIX^e siècle, caractérisées par leur complexité aromatique et leur profondeur. La Playa Eminente ne se contente pas d'un décor et d'une simple présentation des différents flacons de la gamme. Directement sur la plage, il est possible d'apprécier des mets servis le midi et le soir, élaborés à partir de produits frais et d'inspiration cubaine : tapas, ceviche d'espadon aux épices cubaines, quesadillas au fromage, tacos au bœuf effiloché, pièces marinées aux agrumes cuites à la plancha...

La mixologie suit cette même logique d'exploration avec des classiques cubains revisités et des créations originales où le rhum Eminente tient naturellement le premier rôle : Melon Fresco, Croco Rosa, Daiquiri Picante, Frozen

Piña Colada... Le glacier Enzo & Lily s'invite aussi sur la plage. Il signe une autre expérience de dégustation. « Ensemble, nous avons imaginé des créations glacées artisanales au rhum Eminente, à déguster les pieds dans le sable », explique Dylan Cohen, l'actuel directeur général d'Eminente au sujet de cette activation audacieuse. « Nous avons Mango Crocodilo, Jungla Verde ou encore Cacao de Havana. Cette collaboration vise à renouveler l'expérience du rhum dans un contexte de plage, en s'inspirant de l'histoire de la glace à Cuba. »

C'est ce caractère singulier, à la fois ancré dans la tradition et résolument moderne, que la Playa Eminente entend faire vivre sur le sable landais cet été. 🍹

L'ÉTÉ EN TROIS COCKTAILS !

Melon Fresco : rhum Eminente Ámbar Claro, eau de coco, liqueur de melon, jus de citron vert, sirop d'agave.

Croco Rosa : rhum Eminente Ámbar Claro, purée de litchi, jus de citron vert, jus d'aloë vera, sirop d'hibiscus.

Frozen Piña Colada : rhum Eminente Ámbar Claro, jus d'ananas, glace coco, jus de citron.

ADRESSE

La Playa Eminente est ouverte tous les jours, de midi à minuit.

Accès direct via l'Hôtel Latécoère.

1371 avenue Pierre-Georges
Latécoère, 40600 Biscarrosse



Château Cantemerle

Le château de la forêt enchantée

ŒNOTOURISME À 35 MINUTES DE BORDEAUX, UN CHÂTEAU GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 MÊLE PARC ROMANTIQUE, NOUVEAU CHAI D'EXCEPTION ET VINS ÉLÉGANTS. BIENVENUE DANS L'UN DES ÉCRINS NATURELS LES MIEUX GARDÉS DU MÉDOC.

Certains lieux séduisent avant même la première dégustation. Château Cantemerle en fait partie. Dès l'entrée dans le domaine, l'atmosphère change : les arbres se resserrent, l'air se rafraîchit et le rythme ralentit. En quelques instants, on quitte la route des vins du Médoc pour entrer dans un véritable écrin de verdure. Ce parc de 28 hectares n'a rien d'ordinaire. Redessiné au XIX^e siècle par Louis-Bernard Fischer, le paysagiste du Jardin public de Bordeaux, il déploie des allées sinueuses, des clairières romantiques et des plans d'eau paisibles. Sa richesse botanique

renforce encore son caractère exceptionnel : platanes centenaires, magnolias plantés sous le Second Empire, ifs multiséculaires et, plus rare encore, l'*Osmunda regalis*, ou fougère royale géante, qui confère au site une allure presque primitive. Une singularité botanique qui mérite à elle seule le détour. Comme le souligne Laure Canu, directrice générale depuis 2021, « *ce parc ferait presque oublier que nous sommes sur une propriété viticole* ».

La vie sauvage a aussi élu domicile ici. Des merles, dont le chant aurait donné son nom à la propriété, aux chevreuils qui traversent les

allées, en passant par les hérons qui veillent sur le lac, Cantemerle est un véritable sanctuaire de biodiversité. Et pour les adeptes du *shinrin-yoku*, cette pratique japonaise du bain de forêt, le domaine propose désormais des balades méditatives au cœur du parc, conclues par une dégustation en pleine conscience. Une façon douce et inoubliable d'entrer dans l'univers du vin.

Car, sous cette nature généreuse, le vin n'a jamais cessé d'être la grande affaire de ce château. Et pour être à la hauteur de son rang de Grand Cru Classé en 1855, Cantemerle vient d'écrire un nouveau chapitre architectural : un cuvier de 3 000 m² et un chai enterré aux lignes élégantes et naturelles qui dialoguent avec les bâtiments historiques disposés autour de la cour. « *Nous possédons des cuves thermorégulées, environ 2 000 barriques dans des chais climatisés. Cela nous permet d'effectuer une vinification parcelle par parcelle. Nous recherchons une extraction douce et précise de chaque terroir afin de donner aux vins de la finesse et de la profondeur* », détaille Laure Canu, la jeune et dynamique directrice générale. Aujourd'hui, sous sa direction, le domaine conjugue excellence viticole et ouverture au monde avec une énergie nouvelle. Les ateliers proposés aux visiteurs – de la comparaison Médoc-Saint-Émilion, avec le château Grand Corbin, aux accords mets et vins décalés, en passant par l'herboristerie avec Babette, qui guide les enfants dans les secrets botaniques du parc – témoignent d'une vision généreuse de l'œnotourisme. Un lieu où l'on vient pour le vin, et où l'on reste pour sa sérénité! 🍷

Le nouveau chai, très fonctionnel avec le bois et la lumière naturelle comme éléments principaux, a déjà accueilli le millésime 2025.



Une nouvelle boutique accueille aujourd'hui les visiteurs pour des visites guidées.

Château Cantemerle (Haut-Médoc) –
À 35 minutes de Bordeaux.

Visites et ateliers sur réservation
chateau-cantemerle.com



Après plusieurs années de travaux, le château Cantemerle est actuellement l'une des plus belles propriétés de Bordeaux à visiter.



Maison Delas Frères

L'Hermitage en héritage

CENOTOURISME AU PIED DE LA MYTHIQUE COLLINE DE L'HERMITAGE, LA MAISON DELAS FRÈRES RÉUSSIT LE TOUR DE FORCE DE CONJUGUER HÉRITAGE DU XIX^E SIÈCLE ET MODERNITÉ ARCHITECTURALE. VOICI UN LIEU DEVENU INCONTOURNABLE POUR TOUT AMATEUR DES GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE.

La célèbre Maison Delas Frères, fondée en 1835 à Tournon-sur-Rhône, écrit depuis 2019 une nouvelle page de son histoire en se dotant d'un nouvel écrin à Tain-l'Hermitage. Il s'agit d'un ensemble architectural spectaculaire au cœur même du village, signé par l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt. Ce dernier, diplômé de Harvard et de la Yale School of Architecture, élève ici un édifice d'une rare poésie. Son

intervention s'articule en deux espaces distincts et complémentaires : la réhabilitation d'un hôtel particulier du XIX^e siècle, dont la façade bourgeoise est préservée, transformé en maison de réception, et la création d'un chai vinicole entièrement neuf sur 5 000 m². L'ensemble forme une enceinte close de 6 000 m², traversée par un parcours initiatique. Le nouveau chai se compose ainsi de 278 blocs de pierre calcaire extraits des carrières des

Estailades et de Fontvieille. Ils forment une façade ondulée dont les lignes évoquent avec subtilité les coteaux emblématiques de l'Hermitage. Le monolithe dialogue ainsi avec son paysage dans un rapport de résonance et d'évidence. La nature environnante est toujours présente, soit distillée de manière inconsciente. Le parcours cenologique ne manque pas de surprendre dès le premier regard. Les visiteurs pénètrent dans l'enceinte via une double rampe desservant les deux étages de la structure et peuvent, grâce à deux baies vitrées, apercevoir le cuvier et le chai à barriques. Un chemin relie directement le chai à l'hôtel particulier, concluant le parcours. L'espace dégustation – caveau et salle privée dans la maison de réception – offre une plongée dans l'histoire ainsi que toutes les saveurs des vins de la Maison. Et pour profiter encore davantage d'une vue extraordinaire sur les coteaux de l'Hermitage, une terrasse située sur le toit du chai est le dernier refuge pour les rêveurs ! 🍷

La grande salle à la décoration élégante peut être privatisée ou accueillir des dégustations des cuvées de la propriété.



© S. CHAPUIS

FORMULES

Trois formules de visite avec dégustation sont proposées sur demande (tarifs TTC par personne) :

Premium : 40 €.

Signature : 50 €.

Collector : 65 €.

Le caveau est ouvert du lundi au samedi, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Les visites de cave et les dégustations sont proposées uniquement sur rendez-vous. Des visites guidées individuelles ou en groupe sont également disponibles sur réservation.

ADRESSE

Maison Delas Frères - 40 avenue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage



Depuis les coteaux de l'Hermitage, le regard embrasse les ondulations du Rhône en contrebas.

Au cœur du village, l'ensemble architectural impressionne par son caractère spectaculaire. Il porte la signature de l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt.



Coquillade Provence

Éveil des sens

ŒNOTOURISME ENTRE VIGNES EN FLEURS, PÉDALES LIBRES SUR LES CHEMINS DU LUBERON ET INSTANTS *SLOW LIFE* AU SPA, CE RELAIS & CHÂTEAUX OFFRE UNE PARENTHÈSE BIENVEILLANTE.

Il existe des lieux qui construisent leur identité avec la nature qui les entoure. Perché au cœur du Parc naturel régional du Luberon, cet ancien hameau du XI^e siècle s'est mué, au fil des décennies, en un refuge d'exception. Cet établissement est bien plus qu'un hôtel cinq étoiles. Il s'affirme comme un véritable terrain de jeu grandeur nature. Avec seulement 69 chambres et suites raffinées, Coquillade Provence pense

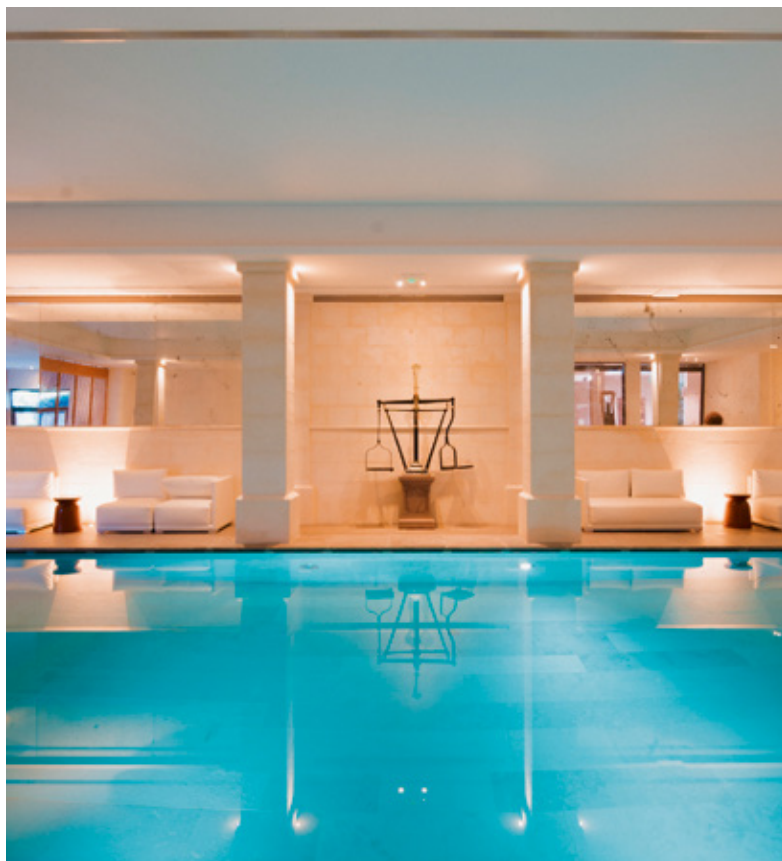
l'hébergement de luxe, non comme un simple décor, mais comme un espace de vie où chaque pièce s'ouvre soit sur le vignoble, soit sur des champs d'oliviers.

Cet hôtel est entouré de 17 hectares de vignes sur les 20 que compte le domaine viticole de la Coquillade. Il n'a retrouvé son nom d'origine qu'en 2024 en hommage au provençal *couquillado*, qui désigne l'alouette huppée, un oiseau migrateur cherchant chaque année un refuge

exclusif au cœur du Luberon. On y produit des vins dans les trois couleurs issus d'une agriculture en biodynamie. Pour mieux appréhender cet environnement, il ne faut pas hésiter à emprunter un vélo pour parcourir le vignoble et les champs de lavande environnants. Car l'une des singularités de ce lieu réside dans son véritable « Cycling Center ».

Il s'agit d'une infrastructure rare dans l'univers hôtelier de luxe. Les vélos (électriques ou non)

Avec ses différents bassins, le spa de Coquillade Provence s'impose comme l'un des plus remarquables de France.



Les 17 hectares de vignes entourant l'hôtel créent un lien unique avec la nature.



Les vins du domaine s'harmonisent avec une cuisine provençale saine et raffinée, inspirée des saveurs de la région.

du domaine permettent de s'élancer à travers les vignobles, les routes bordées de lavande et les villages perchés qui ponctuent le paysage. Aucune inquiétude à avoir : les parcours sont soigneusement adaptés à tous les âges et à toutes les envies. Pour prolonger l'évasion en toute sérénité, le chef du domaine prépare, à partir des ingrédients de son jardin, des pique-niques gourmands à emporter. Une façon délicate de transformer la pause du midi en rituel provençal.

Au retour, le spa de 2000 m² est le bienvenu avec des soins issus des plantes provençales. Et pour les autres, une escale côté piscine où les bassins chauffés en extérieur offrent une vue en balcon sur le Luberon, avec pour seul horizon les vignes de la propriété et un ciel bleu azur. 🍷

Hameau Le Perrotet
84400 Gargas
coquillade.fr

4 QUESTIONS À MATTHIEU NECTOUX

« Food & Beverage »
manager de Coquillade Provence



Depuis quand travaillez-vous ici ?
J'ai rejoint l'établissement en 2020.

Quelle a été votre première initiative ?
J'ai rapidement identifié la cave comme un domaine nécessitant une amélioration majeure : elle est passée de seulement 60 références à plus de 900 aujourd'hui pour un établissement de cette envergure. Le vin est devenu un attrait majeur. De nombreux clients consultent désormais la carte des vins avant celle des mets au restaurant. L'établissement a reçu deux « verres » du Wine Spectator et a été lauréat du trophée « Tour des Cartes » de Terre de Vins dans la catégorie bistronomique.

Vous avez une préférence pour les vins de la région ?

La carte est vaste, avec une forte présence de vins locaux comme châteauneuf-du-pape, ventoux, luberon. La Bourgogne et la Loire sont bien présentes. Le chenin est mon cépage favori en blanc.

Au niveau des tarifs des vins sur la carte, vous êtes raisonnable...

Nous appliquons des coefficients de marge adaptés. Entre 3 et 4 pour les vins à prix plus bas, et 2,8 pour les bouteilles achetées à plus de 150 € HT. Nous souhaitons garantir l'accessibilité à nos clients et avoir une bonne rotation de la cave. Il ne sert à rien d'avoir de jolis flacons qui dorment en cave pour toujours !



Blancs immaculés

FRAÎCHEUR VOICI UN TOUR DE FRANCE DES VINS BLANCS QUI APPORTENT DE LA JOIE, DE LA LÉGÈRETÉ ET DE LA BIENVEILLANCE.

Éblouissant

Ce blanc naît dans un environnement magique. Est-ce pour cette raison qu'il déploie des arômes de fleurs blanches et d'agrumes mûrs ? Sa rondeur en bouche est une caresse, tandis qu'une touche saline rappelle la terre généreuse qui l'a vu naître. Un vin d'une grande élégance.

L'Oratoire des Papes, blanc 2024, Châteauneuf-du-Pape, 50 €



Frais

Ce vin sent bon la Provence et la joie de vivre. On aime les notes de pêche et de citron vert qui s'échappent, portées par une acidité vive et joyeuse. Léger et désaltérant, il est le compagnon idéal des journées ensoleillées, simple et rafraîchissant.

Château Bas 2024, Coteaux d'Aix-en-Provence, 13 €



Étincelant

Ce vin est une promenade entre fleurs blanches et agrumes. Le nez évoque le citron confit, la poire fraîche et une légère touche iodée. En bouche, le vin glisse avec finesse, ample, mais toujours délicat.

Domaine Siouvette, L'Exception, blanc 2025, 13,60 €



Un riesling de caractère

Élégant et raffiné, ce vin affirme une véritable personnalité. Issu d'un travail en biodynamie, il gagne en profondeur et en noblesse, tout en conservant une belle précision. Droit, franc et expressif, il reflète pleinement l'identité de son vigneron.

Domaine Jean Huttard, Dandy 2024, Alsace, 14 €



AQUINO
BASTIDE DE BLACAILLOUX
PROVINCE DE PROVENCE



Aérien

Ce vin est un souffle de Provence porté par les herbes fraîches et les fruits blancs. Le nez mêle pêche délicate, fleurs sauvages et zeste de citron. La bouche est vive, cristalline, avec une belle sensation de pureté.

Bastide de Blacailoux, Aquino, blanc 2024, Coteaux Varois en Provence, 36,50 €



Lumineux

Un domaine, travaillé en biodynamie, donne un blanc brillant par sa complexité : des notes de poire, de miel et d'amande s'harmonisent avec une minéralité fine. Sa texture onctueuse et sa finale persistante en font un vin aussi profond qu'accessible.

Château la Verrerie, Grand Deffand, blanc 2023, 34 €

Le teint rosé

VERSATILE UNE SÉLECTION EN ROSE QUI SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LE BLEU DU CIEL.

Vibrant

On ne se lasse jamais de contempler la montagne Sainte-Victoire. Ce rosé éclate de notes de fraise sauvage et de fleurs blanches des champs. Sa fraîcheur saline et sa finale vive en font un vin aussi énergique qu'harmonieux.

Mas de Cadenet, cru Sainte-Victoire, rosé 2025, 15 €



Séducteur

Voici un rosé qui est un charmeur. Il séduit par sa douceur avec ses arômes de pêche de vigne et de melon. On ressent aussi une touche d'herbes provençales. Sa texture soyeuse et sa finale sapide nous projettent en Provence.

Château Léoube, rosé 2025, Côtes de Provence, 22,50 €



Gourmand

Voilà un vin généreux, où la framboise danse avec une pointe de bonbon acidulé. Son équilibre entre rondeur et fraîcheur en fait un vin joyeux, parfait pour les moments de partage et de gourmandise.

Domaine de la Bégude, rosé 2025, Bandol, 22 €



Délicat

Le travail parcellaire effectué donne des vins exemplaires. On aime les doux parfums de rose et de litchi, portés par une touche citronnée. Ce rosé, d'une élégance discrète, glisse en bouche avec légèreté.

Château La Mascaronne, rosé 2025, Côtes de Provence, 23 €



Éclatant

À chaque millésime, ce domaine récent progresse. Ce rosé déploie des notes de fraise et de pamplemousse rose, portées par une fraîcheur saline. Sa légèreté et sa vivacité en bouche en font un vin lumineux.

Clos de Caille, rosé 2025, Côtes de Provence, 23,90 €



Amical

Amistà veut dire « amitié » en occitan. Produit à partir de parcelles du Château de l'Aumérade en Provence, ce rosé est porté par de la fraîcheur et des parfums de fleurs blanches, avec une finale saline et persistante.

Château de l'Aumérade, Amistà 2025, cru classé de Provence et Edmond de Rothschild, 23 €



Bulles colorées

PÉTILLANTES DES BULLES FINES ET LÉGÈRES QUI POURRONT S'ACCORDER AUSSI BIEN À L'APÉRITIF QU'AVEC DES PLATS ESTIVAUX.

Charmant

Cette maison signe son renouveau depuis quelques millésimes. Ce rosé déploie des arômes de fraise sauvage et de framboise, portés par une bulle fine et une fraîcheur vivifiante. Son équilibre entre douceur et vivacité en fait un compagnon idéal pour les moments de légèreté.

Champagne Abelé 1757, brut rosé, 55 €



Énergique

Un rosé bio et biodynamique, où la groseille et la pêche blanche se marient sur une jolie tension. Sa salinité et son dosage extra brut en font un vin aussi pur qu'expressif, avec une énergie communicative.

Champagne Leclerc Briant, rosé extra brut, 49 €



Puissant

On aime cette maison familiale. Ce rosé est particulier, car il est issu d'une macération de pinot noir. On y retrouve la cerise noire. La structure est généreuse avec une touche épicée. Sa robe soutenue et sa finale charnue en font un vin aussi intense qu'authentique.

Champagne Drappier, Rosé de Saignée, 42 €



Élégant

La discrétion est le signe de cette maison familiale. On aime les parfums de framboise et de brioche. Sa rondeur et sa persistance en bouche se prolongent dans une finale subtilement épicée.

Champagne Cattier, brut rosé, Premier Cru, 44 €



Subtil

Voici un rosé d'assemblage, où le pinot noir s'exprime avec des notes de groseille, de rose et d'agrumes confits. Sa texture est toujours soyeuse. Sa finale sur la salinité et les épices douces en fait un vin d'une grande finesse.

Champagne Bruno Paillard, rosé, Première Cuvée, 67 €



Généreux

Cette maison de l'Aube apporte un grand soin à cette cuvée. Elle vieillit cinq ans avant d'être commercialisée. La framboise mûre est bien présente. Elle se veut complexe. Sa rondeur en fait un champagne aussi profond que séduisant.

Champagne Devaux, D Rosé, 63,50 €

196 PAGES DE RÊVE

#146 MAI - JUIN 2026

Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

Les 100 plus beaux HÔTELS du monde



■ Architecte ■ Bien être ■ Boutique hôtel ■ Chef·fe ■
■ Design ■ Lodge ■ Prestige ■ Resort ■ Villa d'hôtel ■



BELUX 13,50€ - CH 18,80CHF - ESP/GR/IT/PORT-CONT 13,50€ - DOM 13,50€ - MAR 140MAD - CAN 20,50\$CAD - TOM 1680XPF

EN KIOSQUE ACTUELLEMENT
www.hoteletlodge.fr

SEIKO

SINCE 1881



MARINEMASTER

Keep Going Forward



www.seikoboutique.eu #HBF001